B. PLATINAE CREMONENSIS

De honesta uoluptate.
De ratione uictus, & modo uiuendi.
De natura rerum & arte coquendi Libri X.

πολλοὶ γὰρ διὰ τὴν κραιπάλην καὶ τὸ μέθυσμα ἀπολλύουσι

Coloniæ, ex officina Eucharij, anno 1529



PLATINAE DE HONESTA

uoluptate & ualetudine ad amplißimũ ac doctißimum D. B. Rouerellã, S. Clementis presbyterum Cardinalem.

Liber .I.

ERrabunt, & quidem uehemẽter Amplißime pater B. Rouerella, qui hãc nostram susceptionem nequaquam dignam, quæ tuo nomini ascriberetur, putarint, quod & uoluptatis & ualetudinis titulum præ se ferat. Verum cũ mihi atq; omnibus eruditis spectata sit ingenij tui uis, & acumen morum & honestißimæ uitæ constantia, doctrinæ ac eruditionis magnitudo, malui te uigiliarum mearum patronum ac iudicem (si quid peruerse scriptum inest) facere, quàm alium quẽpiam. Instabunt acriter maleuoli (sat scio) de uoluptate ad uirum optimum ac continentißimum non fuisse scribendum. Sed dicant quæso hi stoicidæ, qui elatis superciliis non de ui, sed de nominum uocibus tantummodo diiudicant, quid mali in se habeat cõsiderata uoluptas? Est enim huius ut ualetudinis uocabulum medium. De uoluptate, quam intemperantes & libidinosi ex luxu & uarietate ciborum, ex titillatione rerum uenerearum percipiũt, absit ut Platina ad

uirum sanctißimum scribat. De illa uoluptate, quæ ex continentia uictus, & earum rerum, quas humana natura appetit, loquor. Neminem enim adhuc uidi adeo libidinosum & incontinentem, qui non aliqua tangeretur uoluptate, si quando à rebus plusq̃ satis est concupitis declinauisset. Valet apud nos (ut uideo) Ciceronis autoritas: qui quidem ut Aristoteles, Platonem, Pythagoram, Zenonem, Democritum, Chrysippum, Parmenidem, Heraclitum, sic Epicurum segetem & materiã eruditionis ac doctrinæ suæ facit, (quo cum enim tutius congrederetur quàm cum mortuo Epicuro?) habuit Cicero. Valebit & apud me Senecæ, Lucretij, Laertij autoritas, qui Epicurum ut uirum sanctißimum atq; optimum miris laudibus extollunt. Dicere autẽ non decere sapientem mœrore confici, cũ perturbationis dolorisq; uacatio constantes efficiat uoluptates, quid mali, imò quid non boni in se habet? Ad felicitatem enim uoluptas illa quæ ex honesta actione oritur, ut medicina ad sanitatem ægrotantem hominem perducit. Quis est præterea tam stupidus, tamq; (ut isti uolunt) à sensibus ob sanctitatem & tetricam uitam alienus, qui nõ corpore & animo aliqua profundatur uoluptate, si & in uictu mediocritatem, unde bona ualetudo & in actione, integritatem ac constantiam, unde felicitas oritur, retinuerit? Non improbatur hoc nomen à Platone, nõ ab Aristotele, qui signate admodum de rebus ipsis locuti sunt. Fecit Metrodori ac Hieronymi luxus & libido, ut Epicuri uiri optimi schola & doctrina uitio dare-

*tur.*Non ergo quid uir bonus,sed quid deprauatores secte addidere,culpandum erat. Desinãt præterea hi rerum æstimatores & quasi trutina quid indies ab unoquoq; fit librantes,carpere,quid de ualetudine aut ratione uictus,quam Græci dietam appellãt, addendo quædam ad curandas ægrotationes præcepta,de natura rerum & obsonij perscripserim. Tantum enim abest, ut hoc institutum à uiro ciuili sit alienum,summorum etiam philosophorum autoritate & præcepto,ut quemadmodum in prælio qui ciuem olim,sic qui in pace multos nunc ciues rationem uictus afferendo seruauerit, plures ciuicas merere uideatur. Obsonia mihi obijcient,ut guloso & edaci,utq; instrumẽta libidinum et quædam quasi calcaria intemperantibus & flagitiosis addenti. Vtinam ipsi aut natura aut instituto ut Platina mediocritate & parsimonia uterẽtur,nõ uideremus hodie tot popinarios in urbe,tot ganeões,tot gnathones, tot scurras,tot adulatores libidinũ,& obstrusarũ diligentissimos ob edacitatẽ & auaritiã cõquisitores. Scripsi ego de obsonijs,Catonem uirũ optimum, Varronem omniũ doctissimuum,Columellam & Cælium Apicium imitatus,non quo legentes ad luxum adhortarer,quos certe inter scribendum semper à uitio deterrui,sed quo & ciuili uiro ualetudinem,lauticiem uictus potius quàm luxum quærenti prodessem.& posteris ostenderẽ hanc nostram ætatem ingenia habuisse,quæ maiores,si non æquare,imitari saltem in quouis genere dicendi auderent.Has ergo rusticationes meas,quas feci hac æsta-

te in secessu tusculano apud inclytum & amplißimū patrem Franciscum Gonzagam, non aspernabere doctißime pater si boni plusq̄ mali in se habent, siue non ad flagitium, quod esset detestandum, sed ad ualetudinem & modestiam homines te etiam impellente nominis tui autoritate interposita adhortantur.

Deligendus locus ad habitandum.

Ex quatuor elementis, unde animātia queq;, aut mixtim, aut seorsum originem traxere, duo sunt ex quibus & in quibus potißimum uiuit homo, terra scilicet et aer. Ab igne enim & aqua, quorum altera supra modum frigidum & humidū est, alterum calidum & siccum, ita natura secludimur, ut habita quantum in diuidua requirūt particula quadam, diutius inter hæc uersari nequeamus. Familiariora igitur humano generi et quasi domicilia sunt terra et aer, in quibus ad ualetudinem & uoluptatē eligendus est locus, ne brutis hac in re inferiores esse uideamur, quæ ex regionibus salubritatem cum iucunditate requirunt. Deligat itaq; homo non inciuilis & ingenij particeps, tum in urbe, tū in agris pro anni tempore locum saluberrimū, iucundum, amœnum, uenustum, ubi ædificet, ubi rei rusticæ operam det, ubi musis ingenio uacet, ubi postremo (qđ fieri perfacile à uiro castißimo et doctißimo potest) cū dijs ipsis loquatur. Aestate petat loca excelsa, non nebulosa, nō uentosa nimium, sed puri, clari, temperatiq; cæli, ubi domum habeat egregie cameratam, cuius fene-

stræ Varronis autoritate ad orientem & septentrionẽ uergant. Tale enim domiciliũ ueniente sole illustratur, & quasi repurgatum omni nocturna labe, cum non ad modum calefiat, occidente eodẽ septentrionali aura refrigeratur. Eadem quoq; ratione utemur, si nobis secũdum maris littus habitare contigerit, quod per æstatẽ meridiano & occiduo sole alia ratione ædificatæ domus admodũ feruẽt, unde fit ut corpora diutino calore uitiata, ac nulla uoluptate adiuta, in graues & periculosos incidant morbos. Vere autem, hyeme, autumno maxime, ubi temperies fuerit, in planis collinis ac maritimis locis cõmode & salubriter habitaueris, modo procul sint à paludibus, à stagnis, à calidis ac sulphureis fontibus. Sunt etiam qui scribant fluminũ auras ac maritimæ oræ, si à meridie flauerint, insalubres esse: maxime uero in grauibus locis, quod hodie quoq; in latio ac in maritimis austro expositis frequentatis funeribus cernitur. Cauendum est etiam ab immenso frigore, præcipue uero flante borea, unde & neruorum contractiones, distensiones ac rigores, quos Græci spasmum & tetanum uocant, & tusses, distillationes, tormina, lippitudines, raucedines, ac uesicæ dolores nascuntur. Adde quod ut nimio calore concoctio intermittitur, somnus aufertur, resoluitur corpus, ac mens iacet, ita nimio frigore hebetantur sensus, & destitutum prope fomento naturali stupet ingenium. Optima est hyems, ut ait Celsus, quæ uento uacat, salubris æstas qua fauonij perflãt, uel septentrionales magis quã subsolani: & ut uentus à

mediterraneis regionibus ueniēs salubris est, ita ferè à mari grauis. Igne itaq; eo tempore anni fouenda sunt membra, non tamen diu foco inhærendū est, ne & corpus pigrescat & debilitetur ingenium, et malis uaporibus, quod fieri solet, cerebrum repleatur, adtractis p ignem ad caput humoribus, quos Græci catharros & rheumata, nostri fluores & distillatiōes appellāt. Obeunda sunt negotia, tum urbana, tum rustica: uacandū ingenio, si doctrina imbuti sumus, unde solida & integra uoluptas oriri solet.

De exercitatione corporis.

VErum quia ignauia corpus hebetat, & secordē uitam prosequitur ualetudo, exercitatione liberali utendum est: quia & sanguis ocio deprauatus emēdatur, & membra ualidiora ac promptiora ad id qd' instat agēdum, fiunt: & stomachus motu, in quo calor inest ad appetentiam excitatur, & mens adiuuantibus sensibus ad cognitionem rerum occultarum, & admirabiliū celerior & acutior redditur. Sed neq; hoc ante cōcoctionem, neq; ieiuno admodum & famelico corpore faciendum est: expect āda est prima cōcoctio postquam nil crudum, nil inane de stomacho pertimescendum est. Hominē cōmode exercent ambulatio, negotiatio per accliuum ascensus, ac descensus. Rei non ponderosæ de loco ad locum portatio, ubi domi sumus. Sarritio, occatio, runcatio, insitio, putatio, dum hortos & pomaria animi gratia colimus. Exercent item, sed concita

tius pila, tum maior, tum minor, equestres ac pedestres ludi, gladiatura, sed indecentius. Praeterea certare saltu, iaculum torquere, arcum intendere, lucta luctari, uenatione defatigari, non alienum ab ingenuo ac ciuili uiro uidetur, quãdo pro patria, si opus fuerit, strenue sumpturi sunt arma. Fient hæc cõmodius ad ualetudinem & subinde ad uoluptatem sub dio, cælo & in sole, quàm sub tecto aut in umbra. Illæ potissimum exercitationes laudãdæ sunt, ut ait Celsus, quarum finis plerũq; sudor est, aut certe lassitudo, quæ citra fatigationem fit. Sed hoc maxime attendendum est, ut æqualiter omnia membra secundum uires exerceãtur, nedum uni parcimus, reliqua nimio labore obruãtur. Vt uero ex nimio otio, ita ex nimia defatigatione periclitatur. Medium igitur quoddã tenendũ est, ne dolorẽ cũ uoluptate pmutemus.

De cœna.

Sedato tandem ab omni cõcitatione corpore, cum uesperi edendum sit, quo tempore nostri cœnam facere dicuntur, cum prandio maiores, & quidem militãtes ante meridiem uti consueuerint, cibus quem stomachus noster coquere haud grauate possit, capiendus est. Parcius tamen edendum tum est, maxime uero biliosis, quorum morbi humiditate nocturna urgente, cibo etiã augeri nõsine incõmodo solẽt. Sumpto cibo ab omni cõmotione corporea, uehemẽti præsertim, & mentis agitatione duabus horis supersedendum est, donec saltem prima concoctio fiat.

De ioco & ludo.

INterim uero iocis ac ludo minime concitato uacandum, ne sensus cogitatione occupati concoctionem impediant. Careat iocus quem urbanum, facetum, modestum uolo dicacitate, scurrilitate, mordacitate. Nolo mimos, non proteruiam, non dicteria, non conuitia, unde ira & indignatio, ac plerunq; magna rixa oritur. Ludus sit talis, tessera, scacho, ut nostra appellatione utar, chartis uarijs imaginibus pictis. Absit inter ludendum omnis fraus & auaritia, qua illiberalior et detestandus fit ludus, nec ullam affert ludenti uoluptatem, cũ timor, ira, & immensa habendi cupiditas uarijs modis ludentes cruciet. Si lucubrandum est, non post cibũ id facere, sed post concoctionẽ debemus: naturalis enim calor cõmotione & agitatiõe mentis à stomacho retrahitur, aut imbecillior ad coquendum redditur.

De somno.

VT autem nimia exercitatio & longa uigilia uim corporis prosternunt, concoctionem impediunt, spiritus uitales debilitant, cerebrum excitant: sic temperatus somnus, & qui non ex crapula et ebrietate uenit, membra labore fessa instaurat, calorẽ stomacho subministrat, mẽtem purgat, ac deniq; totum corpus ad honestam actionem, ex qua uirtutis habitus comparatur, renouat. Vt hyeme commodior culcitra plumea ẽ, ita lanea uel bombycina æstate salubrior. A nimio tamẽ somno præcauendum est, unde & corpus macrescit, &

ſenſus hebetantur, & ſtomachus fluore tentatur, et caput ac cerebrum grauatur et obtunditur. Ad ſomnum nox mortales inuitat, quod tranquilla, quod obſcura, quod frigida & humida eſt. Hunc cimices plerũq; interturbant, quos hac ratione facillime tolles: Cucumerem anguinũ cõdito in aquam, eamq; in lecticam, & quo uoles infundito. Vel fel bubulum cum aceto mixtũ ſuperfundito, nulli naſcentur. Fugabitur item ex cubiculo pulex, ſi aquam ex coriandro circunquaq; fundes. Meridiari enim, hoc eſt, meridie dormire, niſi ſedendo tantiſper dum fumi aliquantulum euaporent, inſalubre eſt & peſtiferum. Caput enim debilitatur, diſtillatiões augentur, pituita creſcit, calor naturalis corrumpitur, ſegne omnino, deſidioſum, marcidum ac languidum corpus efficitur.

Qua ratione cubandum ſit.

IN faciem dormiat cui ſtomachus imbecillis eſt. Id enim concoctionem adiuuat, nec patitur pituitã concreſcere, calorem naturalem augendo, quo noxij humores excoquuntur. Dormire item primo ſomno in latus dextrum, dein in ſiniſtrum perutile eſt. Supinus ne dormiat qui ſanæ mentis eſt: inde enim pleriq; & graues oriuntur morbi, cum & cerebrum et neruos & renes fluidus humor inficiat, tali accubitu ꝓprio meatu auerſus. Dormire capite & humeris elatis, mire ad ualetudinẽ facit. Noctu uitãda eſt luna, præcipue cum dormitur, q̃a frigidos humores mouet, & rheumatiſmũ plu

rifariam generat, maxime uero si radij lunares, quorum qualitas frigida est & humida, in caput dormientis deciderint.

De concubitu.

C*Oncubitus quem Hippocrates medicorum princeps, diuina uir scientia, ait partem esse quandã comicialis morbi, neq; nimis est concupiscendus, neq; omnino posthabendus: cum ad generationem faciat, qua animantium species conseruantur. Rarus (ut ait Celsus) corpus excitat, frequens soluit: frequẽtem dixit, nõ numero, sed ratione ætatis & corporis. Is enim coitus non inutilis est, & ad uoluptatem facit, quẽ nullus languor & dolor sequitur. Peior est æstate et autumno, tolerabilior hyeme & uere. noctu tutior quàm interdiu, si non hunc cum uigilia labor statim sequitur.*

Quid sit agendũ ubi cubitu surrexeris.

S*I bene concoxit, experrectus mane tuto surgit: q minus quiescere in strato debet, & redormire, si mane ante tempus surgendi necessitas fuit, conquiescat deinde, neq; exercitationi se, aut negotio credat. Vt uespertinum, ita matutinum frigus ei fugiendũ est, qui ex capite & stomacho laborat. Vbi qs surrexerit, paululũ intermittere debet, deinde capillum sursum uorsum pectere, excreando continuo id pituitæ quod noctu concepit. Lauare item pedes & caput ante cibum non inutile bene ualenti erit, purgamenta corporis, quæ ad ex*

trema expelluntur bene detergendo. Fouere os multa aqua æstate præcipue, non erit insalubre: hyeme uero temperatius id agẽdum est, ne nerui ac sensus rigore lædantur & obstupescant. Mouere aluum si constrictior est, eandemq; sistere, si profluuio laborat, medicorum proprium est. Quare ab ijs de hac atq; item de cæteris medicamentis, quæ ad curandam ualetudinem pertinent, ratio petatur. A me enim tantũmodo capita ponentur, cum in rerum proprietatẽ incidero, quia de uoluptate loqui satius duximus, quæ magna et solida comparabitur, si à noxijs cauentes, quæ secundum naturam sunt, prudenter ac modeste amplectemur.

De exercitatione post somnum.

QVi bene concoxit (ut ait Celsus) ampliorem, qui male, remissiorem exercitationem faciat: sed multum refert, sit ne quis urbanus an rusticus, miles an studio literarum remollitus. Exercitationes enim ex genere naturarum, & studiorum sumendæ sunt. Venatione rusticus ac miles utatur, quod similitudinem quandam cum militari solertia habeat, quodq; rusticis ferè eorũ opera euertendo ac prædando hostium loco habeãtur. Gaudet aucupio ciuis, nec uenationem aspernatur. At qui otio & musis delectatur, clare legat, post lectionem multum ambulet, non sub tecto, sed in sole, si caput patitur. Gestetur more maiorum, equitet, hortos et pomaria inuisat, riuos deducat, surculos ponat, insitionem faciat, herbas aromaticas plantet, runcet, sarriat, uisco &

bubone aues capiat, apum alucaria curet, auiculas canoras enutriat, piscinas habeat unde piscari non incommode poßit, in foro ambulet, negotia transigat, de republica loquatur: si opus fuerit, & disserat. Inde domũ si bis in die comedere assueuit, reuertatur. Inediam non ferat, quæ stomachum pituita replet. Hanc tamen facilius sustinent mediæ ætates, minus iuuenes, minime pueri & senectute confecti, ratione uirium. Cauendũ est item ne ante famem comedamus: ne quod assumimus ad robur & uim corporis, id totum in uirus & perniciẽ uertatur, quod certe à crudo et repleto stomacho fieri consueuit.

Quid obseruandum in uita ad uoluptatem.

Scribere de obsonijs & pulmentis nostrorum temporũ, & quibus maxime aula Romana uescitur, deinceps institui, si prius pauca attigero quæ ad ualetudinem & uoluptatem hominis faciunt. Non enim omnes cibi omnibus conferunt. Sed ut uaria sunt elemẽta, uariæ hominũ ex humoribus appetentiæ, uarij quoque gustus, sic uarij debent esse cibi, ut quod conuenit, quod sapit, qđ nutrit, unicuiq; tribuatur. Nemo enim, me autore, quod fastidio afficit, quod nocet, quod cruciat, quod interficit comedet. Pensitabit quisq; quid genio suo conueniat, & id cibi eiusq; generis assumet, qđ enutrire corpus sine molestia poßit. Meminerit unusquisq; dicti illius Socratici, edendum esse ut uiuamus,

non propterea uiuere ut edamus. Corpus hoc quo sustinemur omnes & uiuimus, ex quatuor humoribus constat. Habet enim in se sanguinem, bilem rubeam, quam et choleram dicimus, atrā bilem, quam eandem melancholiam appellabimus, habet etiam phlegma, quæ & pituita latine dicetur. Sanguinis sedes hepar est, siue iecur malis appellare. In præcordijs præsidet bilis rubea, at in sinistro latere, maxime uero in felle domicilium habet atra bilis. Pituita caput & stomachū uexat, inde quoq; in uesicam & renes cum pernicię hominis descendit. Sanguis calidus & humectus ueri comparatur, cholera sicca & calida æstati: Melancholia sicca et frigida autumno: Phlegma frigidum & humidum hyemi. Eadem quoq; proportione his humoribus cum elemētis, qui & temporibus crescunt. Augetur sanguis ab octauo idus Februarij usq; ad octauum Idus Maij. hanc ob rem bonis cibis & temperatis utendum est. Demendum tamen aliquid de cibo est, addendumq; potioni, bibere cum dilutius conuenit, utendum carne & oleribus, trāseundum paululum ad assa ab elixis. Venus eo tempore anni tutißima est. Surgit cholera ab octauo idus Maij usq; ad octauum idus Augusti. Vtendum tū frigidis et humidis est, laborādum parcius, carne assa, ut sæpius, ante cibum, sic exigua utendum est. Sit potio quā dilutißima, ut & sitim tollat, nec corpus incendat, uenere tamen omnino abstinendum. Dominatur melancholia ab octauo idus Augusti usq; ad octauū idus Nouembris. Acidis tum atq; acribus utendū, ac minus ele-

borandum. Ab octauo idus Nouembris usq; ad octauũ idus Februarij phlegma, siue pituitam mauis appellare, uiget. Esse plus tum maxime conuenit. Minus, sed meracius bibere, pane plus solito uti, carne potius elixa quã assa, oleribus modice. Eo tempore anni calidis omnibus (habita tamen corporum nostrorum ratione) utendum est. Venus tum non æque perniciosa. Hæc qui diligenter obseruabit, non me, sed natura admonente, quid prosit, quid contrà, toto anno facillime deprehendens, incolumi sospitate uitam cum uoluptate transigens, nulla indigebit medicorum opera & industria. Vnum tamen omnes admonuerimus, ne nimia edendi cupiditate cibũ (ut pleriq; solent) minus dentibus contusum deglutiant. Laboratum stomachus in decoctione, & crudum cum præcordiorum dolore ructat. Molliat igitur & terat diligenter quantum coquere potest: hac enim ratione in digerendo quæ tunsa sunt, mirum in modum stomachus iuuatur.

De coquo.

Coquum habeat arte & longa experientia doctum, patientem laboris, & qui laudari in ea re maxime cupiat. Careat is omni squalore & spurcitia, cognoscat apposite carnium, piscium, olerũ uim atq; naturã, ut qd assum, qd elixũ, quid frictum fieri debeat deprehendat. Calleat gustu decernere, quæ salita nimis, & quæ fatua sunt. Nouocomensi nostra ætate coquorũ principi, & à quo obsoniorum conficiendorum rationem accepi, sit omnino, si fieri potest, persimilis. Non

sit gulosus & edax, ut Marisius gallus, ne quod dominum edere oportet, ipse intercipiat & deuoret.

De paranda mensa.

*PRo tempore anni paranda est mensa, hyeme locis clausis & calidis, æstate frigidis & apertis. Vere in triclinium & mensam sternantur flores, hyeme fiat suffumigatio odoramentorum. Aestate sternatur pauimentum frondibus odoriferarum arborum, uitis ac salicis, quæ cõclaue * recertẽt. Autumno uuæ maturæ, pira, poma à laquearibus pendeãt. Albæ sint mappæ, cãdida mantilia: ne si secus fuerint, fastidium generent, et auiditatem edendi tollant. Cultros tergat seruus, eorũq; aciem prolixet, ne in mora sint conuiuæ, ob ferri hebetudinem: parata sint reliqua uasa, tersa, nitida, siue illa fictilia sint, siue argentea. Hæc enim lautities etiam residentem appetentiam excitat.*

De sale.

SAlem requirit mensa, ne insulsa uideãtur obsonia, unde fatuos homines dicimus stolidos & insipidos, quod nil salis, hoc est, ingenij habeant, à græco uocabulo ἅλας uenit, uersa dasia in s. Salis uis adeo ignea est, ut quæ attingit corpora astringat, siccet, alliget. Mortua si salitura tempore fiat, optime conseruantur, ut de pernis & alijs salsamentis licet cernere. Contra morbos quosdam plurimum ualet, cum adurat, repur-

get,extenuet,dissoluat,stomacho tamen inutilis, præter quam ad excitandam auiditatem. Eius immoderatus usus hepati,sanguini,oculis admodum nocet. Vlceribus quibusdam & morsibus uenenosis illitus prodest. Sal quo usurus in mensa es,sit albus & mundus,ut Volaterranus in Hetruria.

De pane.

INter fruges ad usum hominum inuentas,frumentum utilißimum est;cuius species secũdum Celsum, habentur alica, oriza,tisana, amylũ,triticum,siligo, far,qđ adoreũ ueteres appellauere,unde adorare dictum,quia libis adoreis sacra dijs exhiberentur. Tritico nil est fertilius & suauius: uel qđ magis alat,maxime si collinum & non camprestre fuerit. Hordeum frugum omnium nobilißimum habetur,quod in sicca et soluta terra seri uelit,quod cito maturescat,& ob gracilitatem calami ante omnia frumẽta succidatur. Ex hoc polenta & aqua mulsa ægrotantium causa commodius fiet quàm panis. Siliginem aphricanam cuius panem ueteres laudabant, nequaq̃ similem huic crediderim,qua nostra ætas uescitur,cum nullum genus panificij hoc sit insuauius, & quod auiditatem edendi minus utiliter cõprimat. Qui igitur pistoritiam exercet,farinam à farre dictam,ex tritico bene molitam sumat:ab ea deniq; cribro farinaceo pertenui furfures & pollinem secernat,quam quidem in mensam panificiam circumquaq;

à lateribus clausam imposita aqua calida, & quidem salsa, ut Ferrarienses in Italia solēt. Si in locis humectis habitas, inditaq; ex fermento offa, bene adiuuantibus socijs usq; ad eam craßitudinem subigat, qua non incommode panis cōfici potest. Caueat pistor ne plus minusúe fermenti quàm decet imponat: ex illo enim acorem panis concipit, ex hoc grauior fit in concoctione, & insalubrior, cum aluum astringat. Panis in clibano bene coctus & non eiusdem diei, neq; ex tritico apprime nouo cōmode nutrit, & si tarde concoquitur.

De placentis.

SVbigat idem pistor tātum farinæ ex aqua calida, quantum ad faciendam placentam sat est: & subactæ indat fœniculi semen ac laridum tessellatim concisum, aut butyrum, uel oleum, seorsum tamen, ac rursum tamdiu subigat, quoad omnia in unā redegerit massam, premat deinde manibus in orbicularem formam, ac clibano inferat unà cum pane, uel in foculari subtexto cinere & carbonibus coquat. Fit & aliud genus placentæ sine larido, adhibito sale, oleo & fœniculo, quod sub cinere & carbonibus coquitur. Omitto placentas oblōgas, quæ ex pane fermētato & nondum cocto fiunt, cū nullam habeant uoluptatem. Sunt item qui ficedulas et auiculas paruas, quiq; caseum recentem & pinguem seorsum ab auiculis pani includant, ut simul in furno coquantur.

Quid sit edendum primo.

OBseruandus est ordo in assumendis cibis, cum omnia quæ aluum mouent, quæq; lenis ac parui sint alimēti, ut poma ferè & pira quædam tutius ac suauius prima mēsa comedantur. Addo etiam lactucas, & quicquid crudum uel coctum ex aceto, & oleo assumitur. Oua præterea, sorbilia præsertim, ac tragemata quædā, quæ nos bellaria dicimus ex aromatibus & nucleis pineis, aut melle, aut saccaro condita, conuiuis percommode apponuntur.

De cerasis

EX pomiferis arboribus apud nos cerasa, siue ut Seruio placet, cerasia libet appellare, primo maturescunt. Primum itaq; edenda apponantur. Hanc ob rem L. Lucullus post uictoriā mithridaticam urbis anno sexcentesimo octogesimo in Italiam uexit, cuius tanta fuit hubertas, ut ad oceanū in Britanniam usq; peruenerit. Cerasiorum quædam sunt acida, quædam austera, & quædam dulcia. Austera uentrē constringunt, stomachum exasperant: Acida pituitam incidunt, flauam bilem reprimunt, sitim extinguūt, & desiderium edendi inducunt. Dulcia stomacho aduersa, lumbricos et putridos humores in uentre generant. Deuorata mane, dum recentia sunt cum suis nucleis, urinam & uentrem mouent.

De prunis.

INgens est (ut ait Plinius) prunorum turba. A coloribus quædam sumpsere nomĩa, ut alba & nigra. A similitudine alia, ut hordearia, quod colorẽ hordeaceũ sint consecuta. A uilitate alia sunt asinaria cognominata. Ab externa gente, quædam etiam armeniaca dicta, quæ odore peculiari laudantur. Damascena oblonga et nigra à ciuitate Syriæ Damasco nomen ducentia, cæteris præstantiora & salubriora sunt. Nulla arbor per adoptionem, hoc est, insitionem facilius in familias aliarum arborum transit. Miratur Plinius de pruno nullã à Catone mentionem fieri, cum pruna syluestria ubiq; nascerentur. Vsus prunorum ante cibum (si moderatus est) aluum citam facit, bilem lenit, uoluptatem sitiẽti affert. Pruna ac mala omnia, ut cerasa, pira, & reliqua, lecta cum petiolis, & in melle posita ita ne se contingant, diu seruabis.

De moris.

MOrus satiua tardißime senescit. In Aegypto et Cypro abundãtißimi succi fructus producit, quorum trinus color est. Primo albescunt, deinde rubescũt, postremo nigerrima fiũt, q̃si Thysbes puellæ ægyptiacæ cruore respersa. Matura mora quamuis ad humiditatem & caliditatẽ tendũt, parum tamẽ alunt, stomacho aduersantur, quia in colo facillime putrescũt.

Verum quia aluum citam faciunt, prima mensa comedenda sunt: nam & urinam mouent: & in aqua frigida humectata, sitim extinguūt. Sunt & mora ex rubis nascentia, quibus utuntur in pigmentis medici. Vt mora recentia diu durent, hoc modo facies: Succum ex moris exprimito: miscetoq; cum sapa, & in uitreo uase cū moris mittito, uiridia diu seruabis.

De peponibus.

PEpones à malopeponibus differre uidentur, cum hi ferè rotundi & costati sint, illi oblongi, quasi mala citrea. Verū non adeo differunt, cum à peponibus malopepones factos asserat Plinius. A pediculo maturi sponte discedunt, quamuis non pendent. Gratus est certe peponis usus, uerum difficillime ob eius frigiditatem commixtam humiditati coquitur. Pepon tamen detracta cute, & abiecto semine esui datus, stomachi compescit ardores, aluū leniter mollit. Repurgato stomacho, edendus est, quia facillime in eos humores conuertitur, & concoctionem retardat, quos prædominari in cibi receptaculo compererit. Hanc ob rem nobis à maioribus imperatum est, ut pepones ieiuni comedamus, supersedeamusq; à reliquo cibo, donec in fundo semicocti resederint. Eius usus, & si neruis obest, eos humectando, urinam tamen prouocat, renes ac uesicam purgat adiecto semine. Sunt qui dicant peponum malitiam potu oxyzaccari aut oxymellis sedari ac comprimi. Alij aquā

ut Auicenna præponunt, alij uinum. Sentiam ego cum natura, quæ post esum peponis uinum, & quidem optimum appetit. Quod quasi quoddam antidotum est contra peponis frigiditatem & rigorem. Hoc autem fructu Albinus imperator adeo delectatus est, ut & centũ persica campana, & decem pepones hostienses una cœna comederit.

De cucumeribus.

CVcumeris uis & natura prius fuerat explicanda, cum asserat Plinius, cucumeres magnitudine excedentes pepones uocari. decepit me ingenue (erratũ fateor) uoluptas, quæ ex esu peponis capitur. Nũc enim non cucumeribus solum, sed cuiuis edulio antepósuerim semper. Cucumerum tria sunt genera, maior liuidus est & minus nocens: nam et aluum soluit, & sua frgiditate stomacho, æstate præsertim, uidetur accommodatus. Folia eius ex uino trita uulneribus medentur, quæ canínus morsus impreßit. eius semẽ ex uino dulci datum uesicæ laboranti subuenit. Citrinus quem nostra ætate à colore citrullum uocant, frigidos & noxios generat humores, unde febres autumnales oriuntur: quod diutius quã oporteret in stomacho morentur. Huius semẽ tritũ & potui datũ, febricitantes iuuat, dũ sitim extinguit. Anguineus omnium nocentißimus est, unde & recte ab angue nomen accepit, cuius uim Columella his carminibus explicat:

Liuidus at cucumis grauida qui nascitur aluo
Hirtus, & ut coluber nodoso gramine tectus
Ventre cubat flexo, semper collectus in orbem,
Noxios exacuit morbos æstatis iniquæ."

Duo illa superiora genera ablata cute erutoq; semine, tesselatim concisa, ex sale & oleo et aceto comedũtur. Sunt qui ad reprimendam frigiditatem aromata concisis inspargãt. Anguineum Hetrusci (qui maxime pomis & holeribus delectantur) abrasa cute & lanugine cũ sale tantum deuorant. Cucumeres Tiberius princeps adeo auide concupiuit, ut nonnulla arte, alieno etiam tẽpore eos quæsierit. Hos teneros adhuc, menstruosa mulier primo tactu necat, tanta est eius morbi uis.

De chrysomalis.

Chrysomala ego illa esse crediderim, quæ Vergilius aurea mala uocat, & si Theocriti carmen, unde Maro suum transtulit, non idem sonet, inter cotonea hoc quoq; à Plinio numeratur. Quod autem aureũ magis appellem quàm hoc, haud satis scio. Sunt qui hæc inter persica censenda putant, moti credo colore. Facit autem sapor & uis, ne uerũ id esse credam. Prima mensa sumpta, præcipue neapolitana, quæ in pretio sunt cũ aneso et passulis: uel ex uino meraco, aut defæcato melle, stomacho minus nocent. Post cibum uero ad putrefactionem cito uergens, humores generat pituitosos.

De ficis.

Ficus sola ex omnibus arboribus non floret, lacte fructum producit. Huis uaria sunt genera. Est ficus alba ex felicibus: cōtrà nigra ex infelicibus arboribus. Felices arbores putātur esse quercus, esculus, ilex, suber, fagus, corylus, sorbus, pirus, malus, uitis, prunus, cornus, lotus. Est & chia à loco, cottona à ciuitate Syriæ nomen sumentia. Aphricana prouincia dicta, unde nomen accepit. Hanc ego illam esse arbitror, cuius pomum Cato tertium punicum bellum querens, in senatum anxius detulit, interrogansq́; patres conscriptos, & eos maxime, q Carthaginem uirtutis Romanæ materiam nequaquam delendam censebant: Quamdiu, inquit, pomum hoc ex propria arbore demptum putatis? cum inter omnes recens esse constaret. Atqui tertium ante diem scitote Carthagine decerptum esse, tam prope nos habemus hostem. Statimq́; sumptum tertium punicum bellum, quo Carthago Romani imperij quondā æmula deleta est. Sunt item quæ ab inuentoribus sumpsere nomina, ut liuiana, calphurniana, pompeiana. Sunt præterea serotinæ, præcoces, biferæ, duricoriæ, qđ tarde, quod citius coquantur, quod bis in anno ficos producant, quod corio duro obuoluantur. Est & numidica & marisca & carica. Grossuli secundum Macrobium appellantur fici, quæ non maturescunt. Albinus enim de Bruto loquens, grossulos inquit ex melle edebat tanquā stultus. Fici recentes cum ad caliditatem & humiditatem tendant, maturæ præsertim non adeo nocent, licet

omnes fructus malos generēt humores. Epilepticis enim ſiccæ conferūt, pulmonē pectus ac guttur catharro exaſperatū leniunt, oppilationes hepatis & ſplenis aperiunt: humores groſſos è renibus & ueſica eijciunt, corruptum ſanguinem ad cutem pellunt: creber tamen eorū uſus pediculos generat. Fici præcoquæ pnicioſa humiditate abundant: & ob hanc rem deſiccari nullo modo poſſunt. Hunc enim fructum biferæ quaſi fæcem naturæ ſuæ efferunt, quo maxime delectatus eſt Auguſtus. Magnus Pompeius Mithridate deuicto in ſcrinio eius inuenit, ipſius manu ſcriptam compoſitionē, qua ille præſumpta, aduerſus omnia ueneficia in totum diem tutum ſe incolumemq; præſtabat, in qua iuglans unà, fici duæ ſiccæ potiſſimum, rutæ folia uiginti, ſalis granum in unum contunduntur & deuorantur à ieiuno. Eſt & caprificus ex ſylueſtri genere ficus, nunquā matureſcens. Fici cum peciolis quantum fieri poterit longis et illæſis recentes in melle diu ſeruabuntur.

PLATINAE DE HOnesta uoluptate Liber II.

Qui de agricultura ſcripſere, arborē à frutice ita differre dixerunt, ut frutex ab herba. Eſt enim frutex, qui ad iuſtam arboris magnitudinem non aſſurgit, & ſtatura

multis herbis persimilis, sed nõ demoritur, neq; arescit, ut herba perẽnis est: inde fruticari dicimus nasci ex frutice. Fructus *præterea quadrifariam diuisere, acina dicentes uuam, grana ederæ, grana sambuci, grana ebuli, grana mali punici: additur etiam morum, & quicquid his simile.* Inter *baccas uero fructus lauri, oliuæ, corni, loti, quam fabam syriacam uocant, myrti, lentisci, similiumq;* Plinius, *cæteriq; numerabant:* Inter *nuces, omne quod foris duro tegitur cortice, & intus habeat quod esui est.* Postremo *ea omnia uel mala esse dicebant, quæ foris quod esui est habeant, dura intus includant.* Ob *hanc distinctionem affirmant quidam persicum inter mala numerandum.*

De malis.

DE *malis igitur dicendum nunc est, & maxime de his quæ ante cibum comedũtur. Austera & stiptica post epulas tutius assumuntur. Sunt autem malorum genera plura, de quibus suo loco dicetur.* Dulcia *& cito maturescentia, qualia sunt orbiculata, præcocia, melimela, quæ omnia ferè stomachum & aluũ soluunt, prima mensa sunt comedenda.* Dioscorides *quod ad æstiua mala pertinet, hoc sensit:* Ea *credidit pituitam nutrire, fellis ardores excitare, inflãmationes mouere, neruosis partibus minime conuenire.* Galenus *uero non omnia reijcienda pronunciat, sed ea tãtum, quæ aut aquei saporis sunt, aut asperi atq; acidi.* Dulcia *au-*

tem & matura, quæq; hyeme custodita suauiter fragrant, inflammationem tollunt, stomacho nauseanti succurrunt, & appetentiam inducunt. Mala autem frigida esse & humida ex eo maxime deprehenditur, quod succus ex his expressus, facile transit in acorem. Hanc ob rem quidam censuere huiusmodi fructus bono stomacho ante mensam non nocere, cum uentrem humectent, & præcordia refrigerent.

De piris.

Pirorum naturam Dioscorides stipticam tradit, et ideo contrita & apposita, impetus omnis incurrentium humorum auertunt, sanguinem ex naribus & uulneribus fluētem sistunt. Ex his quædam sunt dulcia, quædam austera, quædam acida. Dulcia cum sint aquatici & soluti saporis, cumq; inter frigidum & calidū cōsistant, utpote parua illa & ocyßima, quæ Plinius superba innuit appellari, ante cibum dāda sunt. Hæc nos uernacula lingua moscatina ab odore uocamus. Dentur item alia si qua sunt his similia. Stiptica uero & acida, quorum magna turba est, secundæ mensæ reseruentur, quia ante cibum sumpta astringūt, quod ualetudini cōtrarium est. Annotatum est etiam pira præter alia poma corpus nutrire. Piro magna certe inest uis, nec in fructu solum, uerumetiam in radicibus & folijs. Cū fūgis ac boletis incocta, uenenum si quod inest tollunt. Decocta folia uulneribus medentur. Semen autem pirorū

cum melle tritum, ac ieiunis traditum, dolorem iecoris submouet. Condiuntur autem pira totidem modis, quot uuæ, mala, pruna, persica cytonea. Poma item omnia p commode seruantur, si pomaria in tabulatis posita fenestras ab austro ad septentrionem uergẽtes habuerint. Substerni stramentis ac paleis debẽt, ne humore nimio, qui ex contactu oritur, frigescant.

De uua.

QVi uuam quasi uuidam ex abundantia humoris etymologia notauere, recte mihi fecisse uidentur, cum maximus inde perfluat humor, quod mustum primo, mox defæcatum uinum appellatur. Vuam ex arbore nasci non ausim dicere, cum non plane sit arbor, eandem quoq; fruticem dicere iniuria esset. Teneat igitur tanquam res præclara medium quoddam, nec etiã (ut quibusdam placet) acinis patiatur ascribi, ut grana hederæ, & grana sambuci: his enim omnino dissimilis esset, si uinaceis careret: quod fieri perfacile poterit, si Columellã imitatus, malleolum findes, ita ne gemmæ lædantur, medullamq; omnem erades, tum demum in se compositum colligabis, ita tamen ne gemmas alliges, in terram deinde stercoratã depones, & rigabis. Adulta uitis uuas tibi sine uinaceis præstabit. Vuarum genera multa sunt. Aminea à regione. Aminei enim fuere ubi olim falernum, Appiana ab Apio. Bumastha à similitudine mammæ bubulæ, Mareotis, præcox, nomentana,

precia, psytia, lagea, quæ & leporária dici potest. Sũt & alia plura, quæ enumerare longum esset. Vuarũ maturescentium uehemẽtiores nigræ, ideoq; uinum ex his minus iucundum, suauiores albæ, unde uinum gratum fit. Inter omnes autores conuenit ficos & uuas bene maturas cæteris fructibus, qui crudi eduntur minus insalubres esse, & sumpta prima mensa ferè nõ nocere. Vua siquidem matura, & quæ decerpta diu, aut saltem dies quatuor pependerit, & suauius & dulcius editur: obesa enim refrigerat, neq; fastidium mouet. Recens autẽ deuorata, stomachum, spiritum, aluum inflatiõe perturbat: capiti nocet, lethargum facit. Nõ sunt uinacea diũ comeduntur dentibus conterenda, quia & difficilius coquuntur, & deterius nutriunt. In uino dulci, ut fieri solet conditæ uuæ caput tẽtant. Pensilibus proxime habentur, quæ in palea seruantur. Sunt qui eas in aceruo uinaceorum cõseruent, uerum comessæ caput & stomachum infestant. Sistunt tamen aluum, ac sanguinem excreantibus utilissimæ sunt. Virides item hoc modo seruabis, Vuas de uite illæsas accipies, & aquam fluuialem ad tertias decoques, quam & unà cum uua in uasculum mittes bene gypsatum ne exhalet. In locum frigidum, ubi sol accessum habere nõ possit, uuas repones: & quando uolueris, uirides inuenies: ipsam uero aquã si uoles pro hydromelle ægroto dabis. In ollis seruatæ, ac esui sumptæ, stomacho auiditatem excitant. Extat et labrusca, quam græci ἄμπελος ἀγρία uocãt, cuius aci

na desiccata ad medelam seruantur. Passum optimum sic fieri Columella praecepit: Vuam praecoquē bene maturā legere, acina acida: haud uiciosa reijcere: quae bona sunt in tabulatum quoddam extēdere, uinoq; inspargere, seruata usui multis in rebus esse consueuit. Passulae uino lotae, & praecipue quae sine uinaceis sunt, ut corinthiae & narnienses ante et post cibū sumptae, stomacho atq; hepati opitulantur. Ex uua cōcocta in aheno, sapa fit: ex puro & expresso musto in defrutarijs uasis defrutum. Mustum enim decoctum, defrutum uocatur. unde & defrutare, mustum coquere dicimus. Sapa tamē defruti uice nonnunquam utimur in comedendis pomis ac piris.

De malis punicis.

SVnt & mala quaedam, quibus & ante cibum & in cibo, maxime uero cū aßis & frictis carnibus utimur. Ex his est malogranatum, quod & punicū uocatur, cuius multa sunt genera, quae enumerare superuacaneum nunc esset. Sufficiat tamen de eorum qualitatibus dicere. Malo punico uim stipticam inesse, omnes ferè medici una opinione consentiunt. Quadrifariam tamen diuidi posse uidentur. Dulcia enim continere aliqd caloris natura ipsa arguit, & ante cibum comedenda sunt, quanq̄ inde inflāmatio quaedam oritur quā Graeci φλεγμονὴν appellant. Acida stomacho accōmodata sunt, & urinam mouent, pulmonem refrigerant, iecori

blandiuntur. Si mala ipsa nimium acida uidebuntur, emendari hac ratione poterunt: stercore suillo et humano, urinaq; ueteres radices arboris irrigabis, dulciorē fructum inde postea sumes. Violētam mediam quandā uim inter illa superiora sibi uendicant. Acerba pigmento quod stomachū uocatur magis apta quàm esui sunt, tunc oris uitia, narium, aurium, oculorumq; sanant. Recte igitur tradidere qui negaret punico malo corpora nostra nutriri, cum eorum usus medicinæ magisq̃ cibo conueniat. Qui ualidi stomachi sunt, ea tutius ante cibū sument, quàm qui imbecillis: post cibum uapores ad caput ascendentes reprimūt: & ferè uim cotoneæ habēt: aut prælo uinum quo in multis edulijs utimur reddūt. Postremo uero testa eiusdem mali sicca & in puluerem redacta, multis incommodis medetur, utpote aluo solutis si trita ex mero potui detur. Sanat et uulnera genitalibus ob calorem nata: ut mala punica diu seruentur, in aquam feruentem merge, & statim leua, ac suspende.

De cotoneis.

Cotonea dici cum de malis loquimur, & nō cottona Varronis ac Pli. autoritate manifestum est, qui cottona inter ficus cōmemorant. Omitto eorum opinionem, qui ea cydonea à Cydone ciuitate Cretæ appellauere, unde & cydonea spicula sunt dicta. Cotonea ergo siue cydonea uel citonea sunt uocanda, cruda & matura dysentericis & cholericis ac sanguinem excreanti

bus optime dantur: aluo solutis uero item prosunt decocta, quod amittant constringentem illam uim succi. In*fusa præterea ex uino uel aceto stomachi dolore, & intestinorum fluore uexatis opportunissime conferũt, falluntq; languentium desideria, quod & specie & gustu & odore cuiuslibet uini ueteris similitudinẽ repræsentant.* Seruari diu mala cotonea recentia hoc mõ põssũt: Eligãtur sine uitio cũ ramulis & folijs cõdita in uas, ac melle et defruto suffusa diutius uiridia durabũt. Cõdiri etiã matura hoc mõ possũt: Depilata ac in frusta cõcisa, nucleisq; è medio sublatis in aquã cæleste ponuntur, ubi tãdiu (mutata tamẽ aqua) relinq debent, donec stipticitatẽ illã amiserint, eluceantq; tanq̃ cornea. Elixentur deinde et semicocta ex aheno ablata, in linteum albũ & mundum super tabulam extendantur, donec aqua exiccetur. In cacabum deinde cum melle posita tamdiu ebulliant, quo usq; omnino coquantur. Cocta rursum linteo extendes, & ferè sicca ad umbram, non in sole, in ollam repones, superinfundesq; mel bene defæcatum ac tepidum. Hoc modo ferè cõdiuntur cucurbitæ, citra, mala medica, quæ uulgo narantia uocamus, pira, poma, quibus nonnulli aromata inspergi uoluerũt, ut chariophyllum, cinnamũ, gingiber, trita & cribrata. Malopeponum costæ unde conditura fieri solet, in aceto macerantur dies quatuor, postea uero quàm in linteo aliquandiu resederint mutato aceto iterum coctæ, ac rursum in linteum extensæ, donec refrixerint, in ollam reponuntur.

superfusoq; melle optime seruantur. Haec in prima mensa uarijs tẽporibus comedi solent. Hyeme citrum & narantium: Aestate cucurbita, pepones, cotonea. Sed cotoneorum haec uis est, ut ante cibum sumpta, aluũ astringant, & concoctionem ac lubricitatem uentris tollant, nisi bifariam diuisa, nucleisq; exhaustis superinfuso saccaro coquantur. Tunc enim desiderium edendi inducunt, et sumpta caput ab ebrietate defendunt. Post cibũ uero stomachum sigillant, concoctionẽ adiuuant, & aluum mouent, si auidius desumpta fuerint.

De citro.

Citrum uel citreum Cloantius & malum persicũ à prouincia uocauit. At Vergilius Homerũ imitatus longa periphrasi citrũ circumscripsit: Felicis mali quo nõ praestantius ullum, Pocula si quando saeuae infecere nouercae, Miscueruntq; herbas, & non innoxia uerba. Nemo enim dubitat hoc de citro dictum, cuius uaria habentur genera. Alia enim sunt, quae sylua confinis Mauritaniae producit. Alia quae in Italia, & Media nascuntur. Omnium tamẽ magnitudine potius quã genere differentium eadem ferè uis est. Odoratissima enim sunt, & uestibus interiectas, tineas necant. Vnde et odorata uestis citrosa à Neuio uocatur. Generantur autem in Perside omni tempore: alia enim praecarpuntur, alia interim maturescunt. Putatur etiam in uenenis contraria, quod trita cum uino purgatione uirium sua-

rum bibentes seruant. Non tamen una eademq; uirtus in omnibus citri partibus ē. Putamia enim calida sunt, quod intus est semiacidum, ac per hoc stipticam uim habere manifestum est. Assis & calidis obsonijs adhibentur omni tempore, æstate tamen præcipue, quod bilem reprimunt, sitim extinguunt & desiderium edendi inducunt. Multis ægritudinibus citrea uis medetur: nam et prægnantes mulieres à nausea uendicant: & tritum in potione uini datum, lieni ac querelis corporis medetur. Sunt qui citrum tessellatim concisum ex sale oleo et aceto comedant. De malis citreis uel medicis, quæ uulgo narantia uocamus, eadē ferè dici possunt. Verum quia quædam dulcia, quædā acida sunt, uescendi ratio ex superioribus præceptis repetatur. Dulcia ante cibū quouis tempore sumpta stomacho conueniunt. Necnon acida si saccaro fuerint remollita, quod fit sublato corio, detractisq; mēbranulis.

De palmis.

PAlma multis in locis nascitur, ut hodie in Italia in maritimis Hispaniæ locis, in Africa licet cernere. Sabulosa ac nitrosa terra gaudet, unde in Iudæa percōmode nascitur, fructumq; uberiorem & suauiorē reddit, cui à forma oblonga et in medio dorsi quendā quasi nodum assumere, dactyli nomē impositum arbitror, quod digito sit persimilis. In aluo media fissura est, quā nonnulli umbilicum appellant. Inde spargi radicem, cū

plantantur asserunt. Sine mare qui haud longe plantari debet infœcunda habetur. Vnde exciso mare statim sterilescunt. Nascuntur autē palmarum fructus non inter frondes, sed inter surgentes ramos. Palmæ uis calida est et humida, melior alba, quā aut nigra aut rubēs: depilandæ mēbranulæ sunt, quæ carnē ab osse diuidūt. deuoratæ enim grauiorem concoctionem faciunt. Ossa item auferenda, ne Alexandri milites, qui auidius uirides palmas comedentes strangulati sunt, imitētur. Dulciores enim ante cibum sumpti, & si facilius concoquuntur et aluum mouent, spleni tamen, dentibus atq; hepati aduersantur. Palma (ut ait Gellius) tātæ generositatis est, ut ponderi non cedat, sed sursum uorsum nititur: & ob eā rem uictoriæ signū habent, quoniā huiusce naturæ est, ut urgētibus opprimētibusue nō cedat.

De mespilo.

NOn fuit mespilus in Italia Catonis æuo. Radices hæc arbor profunde & late agere dicitur. Hāc ob rem fere inextirpabilis habetur. Gallica mespila cæteris præstantiora sunt, quorum semen austerū quidem ac folia proprietate non carent. Ante cibum sumpta mespila uehementer dissolutum stomachum astringunt, fluxus alui immodicos fortissime reprimunt, ob frigiditatem et siccitatem, dentium doloribus medentur, folia quoq; eius & cortex, itemq; radices tunsæ et impositæ feruori ac tumori subueniūt, sicca & trita cū

melle ad cicatricem uulnus adducunt. Eorum succus cũ uino haustus, ueneficis potionibus repugnat.

De sorbis.

Sorbis triplex differentia inest. Alia enim ut mala rotunda sunt. Alia tubinatiora, ut pira. Alia ouorũ figuram obtinẽt. Laudãtur à medicis sorba medicamẽ torũ potius q̃ cibi gratia. Et ut alba adhuc et semicru da stomachũ prægrauant, ita matura fastidium pellũt: uulnera intraneis innata deliniũt. Aqua uero in qua decocta sunt sorba potui data, cum uini austeri ferè cum sapore naturã imitetur, dysentericis medetur. Sorba sole macerata ac in sapa condita, ut cotonea & pira secundum Catonem diu durant.

De cornis.

Corna quæ Vergilius lapidosa uocat, quod foris parum carnis, et intus plurimum ossis habeãt inter acina numerata sumpta in cibum parũ alunt, tarde concoquuntur, et aluum astringunt.

De persico.

Persica tota Asia nascuntur, maxime uero in Perside, unde ad nos traslata nomen habẽt: sero id q̃dem factum est et cum difficultate. Verũ postea ubiq; fere sponte proueniunt. Fabulas mihi narrare uidẽtur, qui scribunt uenenata cum cruciatu apud Persas gigni, & ob eam rem à Cyro inde ad Aegyptios translata, ut

quos armis uincere non poterat, ueneno saltem necaret. Confingunt item quo res uerisimilior uideatur ægyptia sole et cælo mitigata fuisse. Hanc autem opinionem innuit Columella his carminibus,

Et pomis quæ barbara Persis
Miserat (ut fama est) patrijs armata uenenis.
At nunc expositi paruo discrimine læti,
Ambrosios præbent succos oblita nocendi.

Addit tamen (ut fama est) ne omnino rem fabulosam pro historia credidisse uideretur: Gallica et Asiatica Persica quæ nationũ cognomina habent, autumno maturescũt, æstate præcocia habentur. Dyrrachina in precio ante alia sunt. Recentia seruari hac ratione poterũt. Optima eligito & mitte in muriam, postera die exime et purgabis diligenter, ac collocabis in uas, fundens salem, acetum, satureiam. Persicorum cibus propter humiditatem & frigiditatem stomacho inutilis habetur: cito enim inacescit, atq; in phlegmaticos uertitur humores. Eorũ usus (quo negãt medici mẽbra nutriri) ad ephimeras iter facit. Matura tamẽ ante cibum sumpta appetentiam inducunt, urinam mouent, aluũ lubricant, fœtorem oris medentur. Sicca post cibum manducata, et si nihil nutriunt, stomachi tamen sigilla habentur, quod astringũt. Sunt qui dicant, statim post persica ante cibum sumpta uinum optimũ bibendum esse, ne continuo putrefiant. Non improbatur etiam eorum opinio qui asserunt post cibum comedenda persica tessellatim

concisa, & in optimo mero remollita, quod os stomachi et superiora orificia refrigerant. Hoc autē fieri debet ubi ex aßis cœna præceßit. Folia persici trita & imposita uētri, lumbricos aut expellunt aut perimunt. Eadem sicca et in puluerem tusa recentes plagas cruentorum uulnerum claudunt. Nucleus persicorum cū olea tritus capitis dolori medetur.

De olea.

Exigeret nunc mensarum ordo, ut de conficiēdis ac coquendis pulmentis ratio præberetur. uerū cum omnia ferè obsonia mixta sint, de quibusdā simplicibus ad hanc rem pertinentibus, prius dicendum est, ac primū de olea atq; oleo. Olearum genera sunt plura: Conditiua, pausia, radius, orchites, quæ de oliuitate optime conditur, (ut ait Varro (salentina, termucia, conditiua grandior est, et esui optima, ut nunc bononiensis, & picentina acerba scinditur utrinq; gladiolo, et in frigida aqua tandiu maceratur, donec amaritudo cum pinguedine euanuerit In seriā deinde aut in ligneum uas reposita, superfusa aqua cū sale et fœnicuīs decocta, ad tempus seruatur. Comeditur cum piscibus & carnibus aßis, ut uel fastidium leuet, uel desideriū inducat. Difficilis concoctionis est, ac parui alimenti, humores generat crassos & glutinosos. Sumpta externa mēsa exhalationes ad caput reprimit. De reliquis cōmodius fiet oleū, trapeto ut à quibusdam solet uel mola, quod

utilius est, uel solea quod difficilius. In serijs reponitur oliua: prælisq; subijcitur, exprimiturq; tamdiu, donec * sampsæ aridæ nil amplius præstāt, id olei, qđ primū exit, si nō ex fracescentibus oleis et nimium maturis ac cōcalefactis fuerit, suauius esui est. Hoc Plinius omphacinum uocat. ὄμφακα enim uuam immaturā Græci appellant, quod genus olei ad frigiditatem & siccitatem tendit. Seruare oliuas uirides, ut quouis tempore oleum facias, hoc modo poteris, Oliuas de arbore sublatas, in mel demerges, auferesq; tales quo uis tēpore, quasi mox de arbore redemptas, de quibus si uoles oleum uiride facies. At quod ex maturis exprimitur, et si pinguis et grauioris odoris est, tamen utilius omphacino propter temperatas qualitates habetur. Ad caliditatem enim et humiditatem tendit. Vendicari tamen à nimia pinguedine oleum sale illitum potest, gratiusq; fiet subtracta è fundo dolij amurca. Omnes enim fæces olei ac uini, ad fundum tendunt, ut mellis ad summum: unde & oleum melius in summo, quia exhalationes amat: uinum in medio, mel in fundo est procul omni fæce. Olei uis est corpus tepefacere. Qua re cognita Hannibal in Romanos ducturus acies, ad Trebiā frigida hyeme corpora militum ad lenitatem & robur inunxit et uicit. Contra algores oleum mirifice iuuat. Potum ieiuno stomacho, aut lumbricos interficit, aut è uentre pellit. Præterea uero contra uenenū pro antidoto habetur. Ex aqua enim calida potum, uomitu uenena fugat. Sunt & alia plura

genera fictitij olei, quæ consulto prætermittuntur, quia nihil ad rem nostram faciunt.

De melle.

MAgna apibus cura et solicitudo cõficiendi mellis, & certe maior inest conseruandi. Vnde Maro recte eas parcas appellat. Non enim liguriunt ut muscæ. Castissimæ præterea habentur. Inqnatis enim locis, aut qui male oleant nulla apum assidet. Tam qui olet unguenta, qui uinolenta, & recenti concubitu fœtet, q̃ qui alliũ redolentia sapit, pungitur, & ab aluearibus (quæ ab aluo secundum Varronem sunt dicta) facto agmine fugatur. Legem habent ad similitudinem optimi principis, ad quem omnia deferuntur. Hoc præcedente aut delato, si nequit uolare, de loco ad locũ proficiscuntur. Castra, hoc est, aluearia ponũt. Apibus naturale pabulum est rosa, serpillum, apiastrum, papauer, faba, lens, pisum, ozymum, cytisus. Ex his enim rorẽ matutinum, unde mel & florem, unde cera conficitur colligunt. Optimum tamẽ mellificium est, quod ex thymo fit, et ob hanc rem siculum mel & atticum palmã fert, propter thymi abundantiã et suauitatem. De melle pontico & hispano, in quo ueneni uim inesse quidam autores scribunt, nõ attinet dicere. Id enim quærimus, quod ad uoluptatem facit. Mel solũ est, quod in summo fæces expuit: hoc quo grauius, eo melius est. Mel contra uinũ laudatur hoc quod uetus & humectum, illud quod re-

tens et calidum in precio est. Decoctum crudo melius habetur: neq; enim adeo inflat, aut praecordiorum dolores ac bilem auget. Aestiuum autumnali melius est. Corporibus frigidis & humidis conuenit: multis aegritudinibus medetur. Corpora putrescere non finit. In conditura malorum cucurbitarum, citrorum, & nucum optimum habetur. Oris desiderijs et in multis obsonijs facit satis. Ex hoc oxymel et hydromel, quã eandẽ uel aquã mulsam licet appellare, conficitur, quae tussientibus percommode datur. Mulsum ego fieri etiam ex uino et melle, teste Plinio, crediderim.

De saccaro.

SAccarum fert non Arabia solũ & India, sed Creta et Sicilia, quod Plinius mel ex harũdinibus collectum uocat. Fragile id quidem dum teritur aut subijcitur dentibus: hoc certe quanto candidius, tanto melius. Quod profecto ex longa depuratione fieri consueuit, unde probabilius ter aut eo amplius incoctum dicimus. Calida est eius uis & humida: hoc fit ut bene nutriat, stomacho ꝓsit: eius exasperatiões (si quae insunt) leniat. Hoc (ut arbitror) ueteres ad medicinae usum tantũmodo utebantur. Et ob hanc rem nulla in obsonijs eorum de saccaro fit mentio. Caruere illi quidem magna uoluptate: cum nihil ex his quae esui dantur tam insipidum sit quod saccarum non condiat. Hinc natum est illud crebra usurpatione prouerbium, Nullũ genus edu-

lij addito saccaro insipidius reddi. Liquefacto hoc amygdalas remollitas aqua mūdas, nucleos pineos, auellanas, coriandrum, anesum, cinnama, atq; alia plura in bellaria redigimus. Transit tum saccarum ferè in eorū qualitates, quibus in confectione adhæserit.

De lacte.

LAc ego ἀπὸ τοῦ γάλακτος deriuatum puto, primū quod ex fœtis animalibus mulgetur, colostrum appellatur. Id autem ideo abijcitur, quia lactentibus nocet. Sunt qui uim lactis tēperatam putent, quod ad frigiditatem et humiditatē parumper declinet. Et ob hanc rem lac bene nutrire, multum sanguinis generare, cum sanguis sit ex huberibus & mãmis expressus: cerebrū fouere, stomacho & pulmoni prodesse, genituram augere, inter omnes medicos constat. Non idem tamen ex omnibus animalibus mulgetur lac. Omitto muliebre, quo in medicina tantum utimur. Talem prope uim lac habet, qualem animal unde mulgetur. Optimum caprinum habetur, quod stomachū adiuuet, hepatis oppilationes tollat, aluum lubricet. In secundo loco erit ouillū. In tertio bubulū. Melius uere quàm æstate, rursum æstate quā autumno, aut hyeme. Stomacho ieiuno ut exit ab hubere uel tepidum bibēdum est, et tamdiu à reliquo cibo abstinendum, donec in stomacho resederit. Coagulatum ac prima mensa haustum, uere & æstate minus nocet. Nam post cibum sumptum (ut fere solemus) aut sta-

tim putrescit, aut secũ alterũ cibum incoctũ ad ima tra hit. Quiescendum est item postq̃ desumptũ est, ne in stomacho, quod ex agitatione fit, coacescat. Imbibitũ aut cũ saccaro, aut melle, à putrescentia ꝓhibetur: repurgato et ieiuno stomacho bibendum dixi, quia in eos humores, quos principes in cibi receptaculo deprehendẽt, facile conuerti solet. A nimio lactis usu cauendũ tamen est: nam & aciem oculorum hebetiorem reddit, et calculos in renibus & uesica generat. Sero caprino quod ex lacte sublato caseo fit, ꝑ medicina utimur, qđ hepar & sanguinem refrigerat, quod pharmacis uiã ad purgandum corpus faciat.

De caseo.

ET si caseo in tertia mensa uescimur, tamẽ hoc loco eius uis explicanda fuit, cum ex lacte, de quo nunc dictum est, fiat. In multis etiam edulijs conficiendis hoc crebro coqui utantur. Coagulatum lac non multo coagulo, ne caseus (ut ferè semper contingit) acorem concipiat manu factoris, & quidem non macilenta & calida, sed sub pingui et temperata in pilam redactum, ex aheno in formas uel calathos uel fiscellas reponatur, exprimaturq; tãdiu, donec serum penitus exierit. Salitus caseus in locum fumo aliquantulum obnoxium, reponatur. Vbi salem conceperit, & ætatis aliquid adeptus erit, esui non incongrue dabitur. Caseo dignitas à locis & pecoribus accessit, ut de lacte dictum est. Duo

Sunt hodie casei genera in Italia, quæ de principatu contendunt: ut marceolinus, ita enim Hetrusci uocant, qꝫ mense Martij factus sit in Hetruria, & parmēsis in Cisalpinis, quem eundem maialem à mense Maio licet appellare. Qualitas casei ex ætate deprehenditur. Recens algidus est & humectus, salitus & durus, calidus & siccus. Recens caseus bene ac multum nutrit, calorem stomachi reprimit, sanguinē excreantes adiuuat: phlegmaticis omnino nocet. Vetus difficile cōcoquitur, parum nutrit, stomacho ac uentri aduersatur, bilem facit, podagram, dolorē laterum, harenulas & calculos generat. Sumptum post cibum quantumuis parum, cum os stomachi sigillet, & fastidium pinguium eduliorum tollere, et coctioni ac capiti prodesse aiunt.

De recocta.

SVblato ex aheno caseo, serum tamdiu lento igne cō calefacimus, donec ad summum id pinguedinis natauerit, quod reliquum casei fuit, recoctam id rustici uocant, quod ex lacte secundo cōcalefacto colligatur. Candida est, nec gustui insuauis, insalubrior recenti ac mediæ ætatis caseo habetur: melior tamen habetur uetere & nimiū salito: coctā siue eandē recoctā libet appellare, multis pulmētarijs herbacijs præcipue coq̄ admiscent.

De butyro.

BVtyrum ex lacte hoc modo fit: Emulctum lac ex mulctralibus in uas æneum, quod ab imo coarcta-

sum sursum uorsum in latitudinem campanæ surgit, diligenter percolatur. Ex quiete & humiditate nocturna in superficie pinguitudo lactis natat, hanc rustici pannũ uocãt. Quã leniter cochleari satis magno in uas oblongum inuergũt, rutabuloq; tamdiu miscent, donec in massam redegerĩt, qua ablata & in serijs reposita, ad tempus adipis aut olei uice in quibusdam obsonijs utuntur, ferè omnes qui septentrionalem et occidentalẽ plagã incolunt, quod oleo indigeant, quo calidæ & temperatæ regiones abundare consueuerunt. Butyrum calidũ est et humidum, corpora admodũ nutrit & obesat. Eius tamen frequenti usu et stomachus læditur, & fomentum phlegmaticæ ægritudini præparatur. Datum in cibum cũ mundis amygdalis et saccaro, pituitam digerit, & tußim frigidam ac siccam tollit. Illitum uulneribus ex uenenosis animalibus potumq; antidoti et tyriacæ uices præstat.

De ouo.

OVum, quod ὠὸν Græci dicunt, multiplex est, & ex uolatilibus ferè omnibus nascitur. Quæ oua pariunt esui accõmodata, sunt anseres, anates, pauones, struthij, & gallinæ, sed gallinarum meliora ac salubriora sunt, maxime si ex gallo cõceperint. Quæ uerò aut ex uento zephyro, ut quidam uolunt, aut ex propria libidine cõcepta, ea minus sapiunt, ac fœturæ omnino inutilia sunt. Ouorum uis temperata est, et ob hanc rem

bene ac multum nutrire medici asserunt. Ouum bifariam diuiditur, in alborem et uitellum: albor ad frigiditatem, uitellum ad caliditatem tendit. Albore in purgandis uulneribus, in constringendis quae laxa sunt, ut in condituris quorũdam eduliorum, ac bellariorum utimur. At uitella, maxime uero recentia, & quae ex gallina, perdice, phasiano sumuntur, non nimium incocta (sorbilia enim debent esse oua) cor fouent, ac mẽbra nutriunt. In sanguinem enim purum, & qui coardeat conuertuntur. Quare qui inanitate laborant, hoc cibo repurgato prius stomacho, quod facillime in alios humores conuertitur, crebro in prima mensa utantur. Medetur et hic cibus tußi, exasperatis arterijs, uocis raucedini, & sanguinem excreantibus. Oua ex aceto decocta cum magis temperata sint, stipticaq; fiant, uẽtrem constringunt, ardores urinae, renum ulcera, ac uesicae mirifice tollunt. Atqui multo magis si nup nata ac cruda excusso albamento deglutieris. Sapidiora eo magis sunt oua, quo ex gallinis pinguibus, non macilentis, ex depastis triticum, hordeum, miliũ, panicum, quàm herbas sunt nata. Hyeme paleis, aestate furfuribus oua percommode seruãtur. Quae in aceto macerata sunt, ut ait Plinius, facile illaesa per anulos transmittuntur. Dura (Celsus affirmat) ualentißimae materiae esse, & ob hãc rem tarde concoqui. Quibus in edulijs coqui ouis utantur, suo loco postea dicetur.

De succidia.

Suilla caro adeo humida est, ut seruari nō nisi multo sale poßit. Animal hoc edacißimum est, & hāc ob rem sanguine multum ac calore abundat: uliginosa loca, ubi uolutetur libenter incolit ad reprimendum calorem, quo maxime luporum dentes exagitantur, dum suillam carnem semiuiuam lacerant. Ad flumina igitur tale animal deferunt, quo feruor ille extinguatur, à nullo brutorum pinguedine superatur. Affirmat Varro se in Arcadia uidisse suē, quæ præ pinguedine, nō mō surgere non posset, sed ne amouere quidem soricem: qui exesa eius carne, nidum fecisset, ac mures peperisset. Sus ubi annicula est, quatuor mensibus uentrem fert, binis nutricat. Porcelli adhuc lactentes, nefrendes dicuntur, ab eo quod nondum fabam frendere possunt .i. frangere. Ad annum ubi uenerit porcus, saliture non incōgruit, pridie quàm occidatur, potione prohibere oportet, quo sit eius caro siccior. Deinde diligenter salire, ne fracescat, & uitium sapiat, ne ue tinea et uermibus lædatur. Dum salsuram facis in fundo dolij aut seriæ salē sternito. Frusta deinde ponito, cutis deorsum spectet. Tā diu cāro in dolijs remaneat, quoad salem conceperit. In carnario deinde, quo fumus penetret suspendatur. Hinc sumes laridum pro tempore, hinc pernam, hinc petasonem, hinc sumen, hinc glandium, quare nō immerito rustici salsaturam succidam uocitarunt, quod inde succidi

ad esum multa possunt,ut ex horæo fit,quem eundem secundam succidi diem* rustici appellauere. Colligũtur item multa ad pulmẽtaria ex porco nuꝑ cæso,ut adeps. Caro suilla tam recens q̃ salita,& si gustum titillat,ꝑniciosa tamen omnino est ac mali succi,(ut ait Celsus.)

De liquamine.

Liquamen ex adipe porci,atq; anserum hoc modo fit,concisum minutim ad carbones ignitos in cacabo pones,ne si ad flammam suspenderis,fumum conci piat,tantumq; salis indes,quantum satis esse putabis. Liquefactum antequam refrixit,in ollam repositoriã colabis, reponesq; ad usum,ut ubi uoles eo uti liceat. Fit item liquamen ex anserino et gallinaceo adipe.

De omento.

Omentum adipem illum esse annuit Celsus,qui intestinis adhæret. Testiculi, inquit,simile quiddã medullis habent,carent sanguine & omni sensu,tunicæ eorum præ se ferunt. Eò deuoluũtur plerunq;,aut omẽtum aut intestinũ. Hoc genus morbi κήλη græci uocant, apud nos indecorum,sed cõmune his herniæ nomen est. Affert dolorem & scroto,& inguinibus,& abdomini. Fuere item qui dicerent omentum esse,pingue durũ. Macrobius uero omẽtum cartilagini persimile esse dicit,quod quidem impositum oßi cruciatum,dum sectionem importat,sentit: Quod cerebrum,inquit,tactu suo

hominem torquet, uel frequenter interimit non suo sensu, sed uestitus sui, id est omenti, hunc importat dolorẽ. Ex hoc fit genus pulmenti, quod omentum uocatur.

De abdomine.

Abdomen qđ græci λαπάρα uocãt, uentris pars illa est, quæ ab umbilico ad inguina inter cartilaginem & pellem ducitur. Pingue id quidem est Satyrico teste, Montani quoq; uenter adest abdomine tardus. Celsi uerbi hæc sunt: Interdum enim uel ictu aliquo uel retento diutius spiritu, uel sub graui fasce interior abdominis membrana superiore cute integra perrumpitur. Erit igitur abdomen, ex quo sumen fit, quod idem uulua appellatur: nec obstat id etiam turgentibus porcæ papillis fieri, cum circa abdomen mammæ sunt. De lucanicis & reliquis pulpamentis, quæ ex suilla carne fiunt, suo loco dicetur.

De aceto.

Acetum ex uino fit, si uas fuerit uacuum & non clausum. Aer enim ex uacuo elicit potentiã eius. Nam cũ uinum semina caloris in se habeat, ac uapidũ fiat, transit in uitium, quod acetum dicitur, adeo frigidum, ut ante omnes humores flammam extinguat. Et quod mirum uideri potest, saxa quæ ignis concoxit infusum statim rumpit. Quod Hannibal ad taurinos saltus in difficili alpiũ transitu fecisse legitur. Variæ sunt

autorum sentētiæ de aceti qualitate. Ex calidis enim & acutis partibus quidam acetum constare dicūt,qđ ex intensa ipsius siccitate deprehenditur. Quidam uero plus frigiditatis in se quàm caloris habere hac ratione confirmant,quod bilem,quod sanguinem reprimit, quodq; etiam pituitam uehementi acore incidit. Aceti uariam uim ex hoc deprehēdimus,quod rebus frigidis mediocriter additum,frigidiores eas reddit: si calidis, calidiores. penetrando enim,quod eius maxime proprium est,qualitates in rebus (ut dixi) auget. Acetum et si melancholicis lippientibus,ac dolore articulorum laborātibus,paralyticis,spasmaticis,propter uiam, quā malis humoribus ad neruos,& iuncturas facit,obest plurimum. Moderate tamen sumptum,stomacho prodest, eius ardores compescendo,ac desiderium edendi instaurando.Hinc fit,ut in cibis primæ mensæ eo plurimū utātur. Potum ac superinfusum morsui uenenatorum animalium mirifice adiuuat.Pestilenti anno hoc uti in obsonijs ac odoratorum uice,id pulsibus ac naribus admouere domiciliaq; humectare iubemur. Tollitur aceti frigiditas & uis nimia,si cum passulis decoctum fuerit. Liberatū acerrimo podagræ dolore M. Agrippam supremis suis annis ferunt,demersis in acetum calidum pedibus.Ex aceto & melle oxymel fit,ut alia multa.

De acore.

QVod agrestam uulgo dicunt,& Omphaciū Plinij,id acorē Macrobij autoritate dixerim. Om-

phax enim(ut dixi)uuam adhuc acerbã significat. Quare igitur magis appellem oleũ ex bacca immatura omphacium quàm agrestam, quæ ab omphace fit, non satis uideo. Acorem uero ita Macrobius exprimit: Acetum acerbius acore est, cuius uim agresta uehementiorem esse constat, quæ temperatius stomachi compescat ardores, nec ita corpus emacerat, & dissoluit, ut acetum solet. Acor residenti stomacho & æstuanti ac sitibundo hepati mire prodest. Hoc & contra uenena, et in condiendis obsonijs commode & salubriter utimur.

PLATINAE DE HONESTA UOLUPTATE LIBER III.

Nuces eas esse, quæ foris duro teguntur cortice, intus habẽt quod esui est, satis, cum de pomis loqueremur, diximus. De generibus tantum nunc dicendum uidetur, ac primum de iuglande, quæ uel à iuuando & glande dicta est, uel quod sit Iouis glans, eandem græci basilicam uocant. Habet enim hoc genus arboris nuces, quæ sunt suauiores sapore, quàm glans est. Vnde per exochen nuces tantum epitheto adiecto pronũciamus. Affirmat Plinius Græcos nuces ioglãdes, à grauedine capitis uocitasse. Ait enim arborum ipsarum foliorumq; uirus in cerebrum penetrare, sed ad cibum nuclei faciunt. Sunt autem recentes tussientibus inimicæ. Eædem

præsumptæ cum ruta & sale, contra uenena & pestilentem aerem (Mitridatis autoritate) mirifice iuuant. Valent item nuclei à ieiuno præsumpti cõtra rabiosi canis morsum. Putamen nucis combustum tritumq́; ac ex oleo aut uino capiti infantis illitum, alopeciam tollit, et capillum nutrit. Muscæ (ut ait Columella) ab auribus canum arcentur, si aures amaris nucum corticibus illitæ fuerint. Ex nucleis multa edulia fiunt, præcipue uero alliatum, quo unà cũ annosis ac pinguibus carnibus ad tollendum fastidium, ad excitandum desiderium uescimur. Ad hoc tũdendum desudat F. noster rusticellus, adeo est alliati cupidus.

De amygdalis.

AMygdalum pro fructu uariare genus reperiõ nã & generis fœminini & neutri legitur. Neutrum ego analogia motus pronunciauerim. Amygdalus quæ græca nux longa à nostris appellatur, circa calendas februarias seri debet, quia prima gemmascit. Eius fructus quod amygdalum uocatur, quia primus est: auide nimium à plerisq; cum folliculo deuoratur. Hinc crebri dolores capitis ac grauedines oriuntur. Sicca uero contra ebrietatem ualent, si ante uinum quinq; sumantur. Ex his inflammationes oriri illo argumento deprehenditur, quod uulpes deuoratis amygdalis moriũtur, nisi aquam in proximo habuerint. Oleum in quo decocta sunt, infusum capiti, caducos & lethargicos exci-

tat. Vlceribus inueteratis ac canis morsibus trita cum melle, subueniunt. Renum dolores ex aqua pota extinguunt, admixto modico passo, quod solet potionis amaritudinē lenire. Amara enim medicinæ magis, q̄ esui sunt accommodata. Dulcioribus & confectis, & seorsum in secunda et tertia mensa uescimur.

De auellana.

Nucem auellanam, seu prænestinam, quam græci ponticam uocāt, ex corylo nasci manifestum est. Hæ in cibo sumptæ ob eius caliditatem commixtam siccitati, capiti dolorem inijciunt, inflammatione stomachum exagitant, corpus tamē maxime nutriunt. Tostæ distillationibus mitigandis utilissimæ sunt. Tritæ ac ex aqua mulsa potæ etiam uetustissimæ tussis molestiam sedant: ex axungia uel adipe contritæ, & alopecijs illitæ, capillorum damna restituunt.

De nucibus pineis.

Ex nucibus pineis, quæ resinam habēt distractis, pinei nuclei elicientur, qui in cibum sumpti, humores optimos gignunt, sitim sedant, stomachi dyscrasiam tollunt, urinam purgant. Nuclei cū uuis passis frequentius sumpti uenerem etiam iacentem excitare creduntur. eandē uim habent & cum saccaro conditi. His crebro nobiliores ac diuites tempore ieiunij in prima et ultima mensa uescuntur. Liquatur saccarum cui pinei inuoluti cum trulla in pastilli formam rediguntur. His

adduntur bractea aureae, ad magnificentiam credo et uoluptatem.

De castaneis.

*CAstaneam, quae heracleotica uocatur, inter nuces Vergilius numerat uno carmine, Castaneasq; nuces mea quas Amaryllis amabat.*Generat et haec ex omnibus quae esui dantur robur in membris & uim, sed difficillime coquuntur, maxime uero à phlegmaticis, nisi cũ saccaro & melle fuerint in cibũ sumptae. Elixae uero & adhuc calidae, mane ante cibum cum melle datae tussientibus prosunt. Torrẽtur item ad flammam in patella perforata, nec eius suauitatis sunt, nec nutrimenti, cuius habentur sub carbonibus lento igne decoctae. Has suauius edemus cum caseo in tertia mensa. Interior castaneae membrana quae corticẽ fructumq; distерminant, ad tertias in aqua decocta ac potui oblata, mire aluum fluentem refrenant.

De siliquis.

Siliquae, quia durum habent corticem, non immerito nucibus annumerantur. Hoc nomẽ eas adeptas puto, quia siliquis fabae & lupini, & si maior sit, persimilis apparet, carobas uulgo appellamus. Quae si recẽtes fuerint, stomachum laedunt, aluum soluunt. Eaedem siccatae in contrarium agũt. Cibus earum urinam ciet, & ad stomachi dolorem non leue praesidium est, si ter-

næ in sextario aquæ ad dimidias coquantur, isq́; succus per dies quinq; continuo hauriatur. Galenus tamē de siliquis peßime sentit, quod uix coquantur, & uentrem stringant, & humores noxios augeant. Affirmat Valerius Flaccus Viterbiensis medicus nostra ætate egregius, siliquas in tertia mēsa sumptas uetare, quod minus uapores antecepti cibi caput petant.

De pistachijs.

Pistachia auellanis similia sunt, his medici in pharmacijs utuntur. Eosdem ferè usus habent, quos nuclei pinei, præterquam ad serpetū ictus. Austeræ enim & stipticæ uirtutis sunt. Ideoq́; etiam stomacho accommodata creduntur, maxime tamen constat ea & thoracis, itemq́; pulmonis ac iecoris uitia purgare.

De pipere.

ARomata, quibus in pulmentarijs utimur, multifariam habentur, et omnia quidem prius ab externis in nostram prouinciam importata. Ex arboribus & hæc ferè collig ūtur, ut piper, quod in fronte Caucasi, loco solibus opposito ex arbore iuniperis nostris aßimili nascitur. Distant autem piperis semina à iunipero paruulis siliquis, quales in ipsis fasceolis uidemus. Hæ priusquam desiccantur, decerptæ ad solemq́; tostæ, faciunt quod piper longum uocatur. Paulatim uero dehiscentes ob maturitatem, ostendunt candidum piper,

quod deinde tostum solis calore magis mutatur. Est & quoddam genus piperis, quod propter cæli intemperiem carbunculat. Id ex omnibus asperrimum est leuißimumq́; & pallidum. Gratius quidem nigrum habetur. Leuius utroq; cādidum. Nascitur piperis arbor in Arabia solum, & troglodytica, uerum hodie quoq; in Italia myrto nec absimilis amaritudine, fructum facit minus decoctum. Est autem piper calidum & siccū, & ob hanc rem stomachum & hepar cōcalefacit. Biliosis nocet, uentum ex aluo resoluit & pellit, urinam ciet. Eius uero usus in hyeme magis quàm in æstate laudatur.

De chariophyllo.

CHariophyllum, fortaßis χαριωφύλλον dicitur. In India nascitur, granis piperis aßimile uidetur, nisi quod grandius aliquantulū & fragilius est. Arbor eius folia habens parua densaq́;, in ramos trium cubitorum consurgit, cortice pallido, radice lata lignosaq́;. In uirtute etiam ferme idem cum pipere est: hepati tamen minus nocet q̄ piper, ac uim contra uenena habet.

De cinnamomo.

DE cinnamomo, quæ Herodotus narrat, fabulosa sunt ac falsa. Nascitur autem in Aethiopia, cuius frutex situ breuis est, ramo humili ac represso, cum nunquam ultra duas ulnas ascendat. Quatuor digitorū craßitudinē habet. Nascitur autē in uepribus dumisq́;

& ob eam rem non sine molestia colligitur. Cinnamomũ uirgulti cortex est, cuius præcipuc bonitas in summo ad longitudinem palmi tenuissimis partibus habetur. Secundas partes tenet, sed breuiore mensura, quæ huic propinqua. Vtilissimũ, quod radicibus proximũ. Radicem eius magni ponderis dicatam in templo capitolini Iouis & Pacis à Vespasiano imperatore uidisse se asserit Plinius. Cinnamomi natura calida est & sicca, cõcoctionem facit, stomachum atq; hepar ui et odore iuuat. Cinnamum idem esse quod cinnamomum crediderim. In illo enim, meo indicio, facta est ut metrum syncope.

De gingiberi.

GIngiberis uirtus calida ẽ et sicca, licet aliqua ex parte ad corruptionem tẽdat, cum putrescat, ut lignum tinea corrosum, stomacho frigido succurrit: eius nimiam uliginem ex esu fructuum uiridium contractam desiccando. Contra uenenatorum morsus pro antidoto habetur.

De nuce muscata.

NVx quam pigmentarij muscatam appellant, calida est & sicca. Corpus humanum ui sua & odore adiuuat, oculorum aciem hebetatam acuit, uomitum sedat, appetentiam inducit, stomachum atq; hepar fouendo. Hæc omnia quæ aromaticam uim habent, inte

gra & tunsa seorsum aut mixtim, esui hominum uehementer sunt accõmodata.

De croco.

ARomaticis non iniuria crocum (quod genus uariat) addiderim, cum eorũ uirtutes colore, quo sæpius ornantur, & sapore, in quo non parum uiriũ inest augeat. Crocum syluestre, & satiuum habemus. Radices habet bulbo aßimiles, eiusdem tamẽ hubertatis et gratiæ non ubiq; est. Prima nobilitas cilicio ascribitur, & ibi in tauro monte, & in tmolo, secunda lycio, tertia italico. Adulteratur tamẽ ubiq;. Optimum crocum ubi manu tangitur, ac si fragile esset, crepitat. Altera probatio: si manu prolatum ad ora fuerit, leniter faciem atq; oculos mordet. Optimum ubiq; quod pinguißimum, quodq; statim redolet, floret uergiliarum occasu, paucis diebus flore & folio uiret. Bruma colligitur, siccatur umbra. Croci moderatus usus, cuius uis calida & sicca est, pulmoni, pectori, hepati, cordi prodest. Potum cum uino, quia uehemẽtis odoris est, ebrietatem facit. Crocum adulescentem in florem sui nominis mutatum, poetarum narrant fabulæ. Sunt tamẽ qui crocum dictum putant à Coryco Ciliciæ oppido,

De acrimonijs, & primum de allio.

ALlium quo plures habet nucleos, eo asperius est. Halitum ut cepa, porrus, ascalonium, ac bulbi

omnes insuauiorem facit. Aiunt tamẽ radicem betæ sub prunis tostam, ac super allium deuoratam, tetrum eius odorem extinguere. Extat & allium syluestre, qđ græci scorodon uocant. Domestico certe magna uis inest et utilitas: quippe perniciosis hominum malis uehementer resistit: serpentes & scorpiones, itemq; alias latẽtes bestiolas odore solo fugat. Morsui canino cum melle succurrit. Eius succus cũ oleo mixtus, & uenenatos ictus & ulcera in corporibus sanat. Fuere etiam qui allium elixũ phreneticis darent. Coctum in faba, tussim & suspirationem pectoris mitigat. Vtilius tamen coctum et uiride, quàm crudum & siccum existimatur, cum multa fiũt edulia, præcipue uero moretum & alliatum, quibus urbani raro, rustici quamsæpissime utuntur. Seritur liratim spacio palmari.

De cepis.

CEparum genera Græci plura fecere, ut sardam, samothraciam, ascaloniam, ab Ascalone Iudææ oppido nominatã. Vnde & quidam ascalonium mutato genere scripsere. Omnibus odor lachrymosus inest. Minus tamen tusculana uehemens, imo prope dulcis. Cepa russa acrior quàm candida: sicca, quàm uiridis, & cruda, quã cocta, sicca quàm cõdita. Frigida, humida, ac sabulosa amant loca. Seruantur bene ad fumum suspẽsæ, optime paleis: mense Martij et Aprili cepam, Februario ascaloniam serunt rustici. De cepis idem medici fer

me sentiunt: His uidelicet inflammatiões incendi, caput prægrauari, cerebrum ac memoriam lædi, somnũ prægrauem induci, humores phlegmaticos nunc generari, nunc rescindi. Quidam tamen eas temperate sumptas, salubres putarunt, quod aluum molliant, quod somnum inducant, quod appetentiam faciant. Venerem præterea excitant, & eius fomenta salaci humiditate augẽt. Cõtusa cepa ac hæmorroidibus superimposita eas aperit: cõtra uenena & corruptelam aquarum allio assimilis omnino. Cepulam à cepa diminutiuum fecit Apitius. hoc genus bulbi aliam à cæteris sortiri naturam uidetur. Solum enim crescente luna decrescit, rursum decrescẽte crescit. Ascaloniæ eiusdem prope uis est, cuius cepa, quanquam minor sit & minus orbicularis. Surgit cepa uno capite unoq; caule, obsonijs Apitianis admodum celebris.

De bulbis.

Bulbi megarici à M. Catone præcipue laudantur. Verum nobilissima inter hos habetur squilla, & si magis ad medicinam faciet. Bulborum genera græcis nominibus explicata, odore, suauitate, sapore, magnitudine, differunt. Omnia tamen feruidæ sunt naturæ: & ob hanc rem mouere libidinem dicuntur. Bulbos innuit Celsus omnia olera capitata, uel quorum radices esui dãtur appellari. Nam cum de qualitatibus ciborum loqueretur, & ualentissimum cibum dixisset, in quo plurimũ

alimenti inesset. In media inquit materia numerari eas ex holeribus debere, quorum radices uel bulbos assumimus, ac paulo infra: Ex leguminibus, inquit ualentior faba, uel lẽticula, quàm pisum. Ex holeribus ualẽtior rapa napiq́; & omnes bulbi, in quibus cepam quoq; et allium numero, quæ pastinaca, uel quæ specialiter radicula appellatur. Tanti fecit Pythagoras bulbos megarenses, ut de eorum natura uolumen composuerit. Scribit Varro bulbos uenerem excitare, & ob hanc rem in nuptijs edendos. Idem sentit & Apitius, sed his addit nucleos pineos, erucæ succũ, & piperis uim. Bulbos Martialis salaces uocat, quod etiam demortuam uenerem excitent.

De porro.

Porri duo sunt genera. sectiuum, & capitatum. Sectiuo Nero Cæsar autoritatem dedit edens singulis diebus cum oleo, conseruandæ uocis gratia. Cantare enim non modo priuate, uerumetiam publice, & in scena gaudebat. Debere etiam porro se plurimum, cum bene cantauit professus est. Post sationem desecatur, quo fiat capite crassius. Laudatissimũ quod in Aegypto nascitur. Mox hostiense & aretinum in precio fuere. Porro capitato ad multa corporis uitia Hippocrates usus est. Eius enim succus profluuiũ sanguinis sistit. Contra etiã uenenatos morsus cum mero uel aqua mulsa potus, plurimum ualere creditur. Sanat & cum lacte mulieris sum

plus ueterem tußim ac pulmonis ulcera. Commanducatum contra uenena fungorum ualere putatur, fracturas etiam alligat, duriciem relaxat. Vulnera recentia cum sale appositus statim claudit, ebrietates discutit, uenerem stimulat, aluum mollit. Eius tamen nimius usus capitis dolores facit, mala somnia proponit: dentes & gingiuas corrumpit, uisui nocet. Edere porrum post lactucas, portulacas, atq; olera frigida, nõ est insalubre. Periere quidam epoto succo flauidioris porri, ut Melas eques Romanus in carcerem coniectus Tiberiadis Caesaris iussu.

De fœniculo.

IN hortis holitorijs nascũtur herbae quaedam satiuae, quarum tum semine, tum caule pro conditura obsoniorũ utimur. Hae magna ex parte odoriferae sunt. De his uero quemadmodum uel minutal uel edulium conficitur, suo loco dicetur. Fœniculũ ferulaceũ Plinius uocat, quod è ferulis, ut multa alia, nascatur. calidam uim habet & siccam, nõn tamen simplicem. Admixtã enim austeritatem esse gustus ipse ostendit. Traditum est serpentes, quibus fœniculũ gratißimum est, senectutem huius holeris gustatione deponere, & oculorum caliginẽ, quam longa in subterraneis locis mora contraxere, cõfricando caput inter ipsas ferulas deponere. Vtimur ergo hoc holere & crudo & cocto non sine causa. Bonos enim humores generat, pectori confert, & interclusos

renarum meatus aperit, coctum cum cicere urinam ciet. Pulmonis & iecinoris iniurias abigit. Valent et eius folia ex aceto trita ac pota aduersus scorpionum ictus. Præterea contra serpentes opportune semẽ eius ex mero sumitur. Satum fœniculũ cum ficu sicca suauiorem esui deprehendes. Sunt qui eius ferulas superueniente hyeme usq; ad terram abradant, fimoq; bubulo aut humano stercore integant, quo sequenti anno dulcius fœniculum faciat.

De cumino.

CVminum columbo gratißimum est, in superficie terræ uix hærens nascitur, & in sublime tendit. Putrida amat & calida loca, medio serendum uere. Est et alterum genus syluestre, quod rusticum uocant, alij thebaicũ. Huius tamen ferulæ in Aethiopico & Aphrico solo mirum in modum crescunt. Nascitur & in regione nostri orbis. Calidum et siccum habetur. Vẽtris tormina reprimit, urinam prouocat. Eius nimius usus pallorem inducit. Hoc hypocritæ (quorum magna copia ob aucupium & ambitionem ubiq; est) ad fallendũ utũtur.

De aneso.

ANesum & crudum & coctũ à Pythagora inter pauca laudatur. Viride item atq; aridum omnibus quibus conditur, gratißimum usum præstat. Laudatißimum est creticum, proximũ ægyptium. Eius

usus appetentiam præstat, conditum cum saccaro turgidas aluos exonerat, edetur tamen commodius in tertia mensa. Vapores enim caput petentes reprimit, oris halitum iucundiorem facit, fœtoremq́; tollit. Ciet urinam, dolori capitis medetur, neruis prodest, uenerem excitat.

De papauere.

PApauer quod græci μήκωνα uocant, & satiuũ & sponte nascens reperitur. Huius duo sunt genera, album & nigrum. E nigro sopor concipitur, albi caulis tritus, & ex uino potus, elephãtijs medetur. Satiui tria genera: candidum, cuius semen tostum in secunda mensa cum melle apud ueteres dabatur. E nigro inciso succus exprimitur, quo medici in curandis ægrotis utuntur. Est & tertium genus, quod erraticum uocant, qđ cũ hordeo nascatur. Erucæ hoc quidem simile. Succum papaueris medici opion uocant, quo et curas tollunt, si nimiæ fuerint, et somnum indigentibus faciunt. Hoc eodem opio sumpto, P. Licinium prætorium uirum in Hispania tædio uitæ interemptum legi.

De coriandro.

COriandrum Aegyptium ut præcipuum habetur, inter syluestria nõ inuenitur. Tritum ac potui datum, magnã habet uim ad refrigerandos ardores. Non est edendum simplex propter innatã malitiam, sed uel

cum melle, uel cum uua passa, uel nostro more, quod suauius est, ac salubrius, aceto præparatum, ac saccaro inuolutum. Hoc in tertia mensa cōmodius utemur ad reprimendos uapores caput petentes, stiptica illa, in quā plurimum ualet. Rem miram tradit Xenocrates, si uera est, menstrua contineri uno die, si unum granum tritum biberit fœmina, biduō si duo, et totidē diebus, quot grana fuerint. M. Varro coriandro subtrito cum aceto carnem incorruptam æstate seruari putat.

De menta.

MEntā suauißimi odoris herba est, hanc fuisse puellam à Plutone amatam ferunt poetæ, uersamq; in herbam sui nominis à Proserpina, cuius pellex erat. Hinc præterea mentulam dictam, quasi donū amoris, uel quasi meritam, uel quod mensam grato odore pcurrat. Excitat enim hæc herba, propter inflammationem & humiditatem, demortuam Venerem. Hanc ob rem crediderim ueteres exercitus duces, uetuisse militē (quem castum uolebant) unde et castra sunt dicta, hac herba uesci. Appetentiā inducit mēta, & obesos à marcescentia cōseruat, lætum cor reddit, stomachum iuuat, lumbricos interficit. Contra morsum canis rabiosi ualet plurimū. Seritur mēta æquinoctio uernō, melius tamē surculo uenit q̄ semine, humido minus gaudet, æstate uiret, hyeme flauescit, semel sata diutina ætate durat. Est et mentastrū syluestre genus, qd̄ ut uitis ppagatur.

De apio.

Seritur & apium eo tempore quo menta. Dictum est apium, quod apex, hoc est caput in Achaia uictorum sacri certaminis eo coronaretur, aut quod eius flores apes libenter pascuntur. Aiunt Herculem apio, populo, oleastro in coronis usum. Apij radices in uenena mirifice agunt: et quia amarum est, medicinæ magis q̃ esui cõuenit. Sunt qui hanc herbam ambrosianã uocẽt.

De serpyllo.

Serpyllum à serpendo dicitur tam apud nos, quàm apud græcos. In mõtibus enim eadem ratione, qua sisymbriũ longe ac late scatet. Satiuum minus serpit. Aduersus serpentes efficax est, capitis dolores decoctũ in aceto, & illitum tempori mire tollit.

De pulegio.

Pulegij duo genera, satiuum & syluestre. Satiuum ad recreandos animos labore defatigatos plurimum ualet, maxime si eius surculi in ampullis uitreis cũ aceto detineantur. Qua de causa corona uatum ex pulegio magis (quod capitis dolores leuet) quã ex rosa fit. Tuetur et capita olfactu contra frigorum æstusq; iniuriam. Neq; eos æstuare qui duos è pulegio surculos impositos auribus in sole habeant legimus. Flos recentis incensus, pulices odore necat. Syluestri pulegij eadem uis, quod quidem origano psimile habetur.

De cardis.

CArdos præcipuos habet Carthago magna, Corduba'q;. Veniunt cardi duobus modis, autumno planta, semine autem nonas Martias, stercorari in locis frigidis amant. Condiuntur ad usum cardi ex aceto & melle diluto, laseris addita radice & cumini, nequis dies sine cardo sit. Sunt et cardorum syluestriũ duo genera, unum fructicosius altero, quod imò caule craßius est. Vtriq; folia pauca & spinosa, atq; asperis acuminibus, florem purpureum et cito canescentem facientia. Illud satiuum esui datur. Hoc propter subausteram mordacitatem stomachum iacentem, si non auidius sumatur, erigit & componit. Eius radix ex aqua cocta, cupiditatem bibendi potoribus subministrat. Matrici utilißimus hic est cibus. hinc est quod adeo à fœminis appetuntur cardi.

De saluia.

SAluia calida et sicca, in multis cõdimentis utimur, nec mirum, cum herba salutaris sit. Nam et contra paralysim ualet, & dentibus illita prodest, et serpentũ uenenosos morsus sedat.

De ocimo.

QVod græci ὤκιμον, nos quoq; prima longa ocimum dicemus, id est, meo iudicio, quod uulgo ba

silicon uocant. uere seritur, æstate plantatur, quia melius surculo crescit, inferius primo, deinde superius floret (ut ait Theophrastus) & diu in flore durat. Chrysippus medicus ocimum uicio dedit, quod obsit stomacho, quod oculos hebetet, quod insaniam facit, qđ iecori obsistat, et ideo capram hoc genus herbæ nunquam cōtingere. Præterea si tritum lapide contegatur, scorpiones gigni. Commanducatum & in sole positum uermes creare, pediculos nutrire. Aphris quoq; putāt hoc esse persuasum, si quis eo die, quo ocimum sumpserit à scorpione feriatur, nullo modo posse saluari. Verum hæc omnia usu falsa deprehenduntur. cum & ocimū capræ edāt, nec mens olfacientiū hominū immutetur, & scorpionū terrestriū marinorumq; ictibus, addito uini acetiq; exiguo, medetur. Vsu quoq; compertum est deficientibus ex aceto odoratum salubre esse. Affirmat Gal. scorpionem odore ocimi mire delectari, & ob hāc rem ad eius caulem libenter accedere. Mediocriter tamen sumendū est propter eius uim nimiam, quæ ex caliditate ꝓuenit.

De ruta.

HYemem odit ruta, apricis ac siccis gaudet locis, cinericia terra uult nutriri. Amicitia ei est cum ficu, adeo ut nusquam lætior proueniat, quàm sub hac arbore. Seritur surculo melius in perforatam fabā, ocimo difficilius arescit. Durata runcatur non sine difficultate. Vlcera enim pruritiua, ut urtica manibus in-

dit. Condiuntur eius folia seruanturq; ad usum fasciculis quibusdam. Rutam ualde hominibus salutarem testātur tot antidota medicorum, huius herbæ nomen extollentium, è qbus illud Diospoli præclarum, quod stomachum excitat, concoctionem iuuat, aluum mollit, biles extenuat, uicia pectoris, lateris, iecoris ac renum mitigat. De Mithridatico illo præclaro, quod cū ruta fit, satis superius dictū est. Rutæ duo genera, satiuæ et agrestis, hac sumpta in cibum mustela contra serpentem, cū quo dimicatura est, se armat.

De eruca.

ERuca calida est & sicca, & ob eam rem dicta quasi uruca, igneæ enim uis est, & crebro in cibum sumpta uenerem mirum in modum excitat. Nascitur eruca facillime æstate & hyeme, præcipue autē frigoris contemptrix est. Lactucæ crudæ esui datæ ad tēperamentum frigiditatis additur. Sunt qui scribāt erucam calidam quidem esse, nō tamen nimium ignitæ uirtutis. Radix eius in aqua decocta extrahit ossa, quæ fracta sunt: semen è uino potum, in scorpionum uenena ualet plurimū. In condiendis obsonijs tanta est huius herbæ suauitas, ut eam græci εὔζωμον appellauerint.

De nasturtio.

NAsturtium nomen accepit à narium tormento, inde quoq; uigoris significatio deprehenditur.

In Arabia miræ amplitudinis gigni dicitur. Hoc ut peculiari cibo Persæ illi utebantur, (ut ait Xenophon) q̄ sub Cyro militarunt. Nasturtij uis ignea est, usum tamē uenereum uidetur inhibere. Nimius eius usus ut erucæ nocet, moderatus prodest. Nam & animum exacuit, et aluum purgat ac bilem detrahit. Valet item ad plurimos medicinarum usus.

De thymbra.

THymbra Plinio teste, apud nos satureia dicitur, herba est aromatica, & grauiter spirans, quod et Virgilius carmine explicat, Et grauiter spirātis copia thymbræ. Seritur hæc herba, origano æmula, mense Ianuario. Satureia urinam mouet, & ex uino pota lethargicos in morte dormiētes excitat. Cōtra animalia quoque, quæ aculeis sæuiunt nō inutiliter adhibetur. Venerem facit hæc herba, unde bene à saturitate, in qua libido inest, nomen accepit.

De nepeta.

NEpetam græci, calmiten nostri uulgo dici affirmant, magnæ uirtutis est, ac uehemens in calore. Vnde etiam nobilißimis antidotis meruit aßcribi. stomacho enim ac præcordijs utilis habetur, pituitas capitis thoracisq́; soluit ac purgat. Iecori medetur, duritiem lienis resoluit, calculum pellit, urinā ciet. Tam simplex quā cum alijs herbis, ad hæc quæ diximus facientibus, tunsa, cribrata, pinsita, multum prodest.

De anetho.

SEritur anethum non minus coquorum quàm medicorum gratia. Huic calida uis inesse traditur, nec omnino austera. In se enim habet aliquam molliendi potestatem: & si græcis autoribus credimus, ita nutrit, ut athletarum cibum sine anetho ludorũ magistri esse nullo modo paterentur. Aegrotantibus prodest cum oleo tepefactum, ac cerebro infusum. Creditur etiam dare illis aliquas ex febre inducias. Dolores capitis mitigat, neruorum tensuras relaxat, non dormientes ad spem quetis inuitat. Coctum in aqua, cyathis tribus ac potui datum, stomachi querelas miro mõ releuat. Ructus præterea mouet, quia concoctionem adiuuat. Tormina sedat, aluum sistit, semen eius feruefactum & admotum naribus singultum sedat.

De thymo.

THymus herba dulcißima est, apibus (ut ait Maro) amicißima, ut

Nerine Galathea thymo mihi dulcior hyblæ.

Sumptum hoc nomen à redolentia uidetur. Florem epithymum hæc herba generat, qui collectus in umbra siccatur. Sunt autem eius duo genera, candidum radice lignosa, in collibus nascens, quod etiam præfertur. Alterum nigrius florisq; nigri, utrũq; cibo & medicamẽto cõuenit. Est calidæ simul austeræq; uirtutis. Thymus sumptus in cibum, caliginem discutit, lumbricos interi-

mit,urinam impellit,menstrua fœminis prouocat,partus emortuos extrahit. Tritus cum melle & in cibo datus,pituitas soluit. Mixtus polentæ et in uino maceratus coxēdicię; feruēs suppositus ischiadicis salutaris ē

De origano.

SVnt qui græce origanum dictum putent,quod uinum coloret,uerum si sic esset,origenum pronunciari deberet. Facta est in nomine huius herbæ magna mutatio,cum ex eradiū & ensten græci uocauerint. Efficax est origanū in medicina magis quàm in cibo. Nec minus satiuum quā syluestre. Tritum ex uino albo ac potui sumptum, scorpionum ac arachneorum uenenis resistit,cruditates discutit,morsus stomachi ex aqua calida datum lenit.

De cerefolio.

CErefolio ignea uis & acerrima inest,tritum & haustū cū uino lateris dolores mitigat,ex aqua mulsa pituitam resoluit. Ex aceto lumbricos et tineas perimit,urinam ciet,menstrua pellit. Tritum cum cera et axungia parotidas soluit. Est enim parotida morbus similis glandulis,quæ circa aurem nasci solent,unde & parotida dicitur,quod iuxta aurem,quam græci οὖς uocant,nascatur.

De amaraco.

QVod Aegyptus & Syria sampsuchũ appellauere, Diocles & sicula gẽs amaracũ uocauit. Narratur in fabulis hunc fuisse puerum regium: qui dũ preciosa ferret unguenta, casuq; prolapsus, fracto uase, uehementi illo ac suauissimo odore afflaretur, in odoriferam herbam conuersus est. Hanc Dioscorides dicit à Romanis Persam appellari: seritur utroq; mõ, semine & surculo, sed hæc uiuacior & odore melior. Calidus est amaracus et siccus, narium meatus aperit, humores glutinosos à capite deijcit. Tritus ex aceto ac ictui scorpionis superpositus ægroto medetur.

De enula.

ENulæ calida uis & sicca est. Radice eius in quibusdã pulmentis utimur, hyeme præsertim, quæ salubrior habetur: Cor enim mirifice iuuat, pulmonem à malis humoribus defendit, ischiadicis & articulorũ dolore laborantibus, ac ægritudinibus à frigiditate natis pdest. Eius succus potus fugare lumbricos putatur, et uenenatorum morsus abigere. A ieiuno sumpta dentes confirmat.

De sisymbrio.

SVnt qui sisymbrium thymbræum appellẽt. Surgit hæc herba pedali altitudine. Quod in irriguis locis nascitur, simile nasturtio est, satiuũ & syluestre reperitur. Vtrunq; aduersus aculcata animalia, ut cabro,

nes, uespas, et similia, efficax est, capitis dolores sedat, uomitus, singultus, ac tormina reprimit. Stomachi dissolutiones cohibet, siue in cibo sumptum, siue in succo potum.

De marrubio.

Marrubium est, quod græci propter amaritudinem ita uocant, à quibus & inter primas herbas connumeratur, cuius semina foliaq; trita cōtra serpentes prosunt. Pectoris & lateris dolores, tußimúe sedant. Castor marrubij duo genera tradit, nigrum, qd' magis probat, & candidum. Ex utroq; minutatim concisio, et farina subacto, fiunt offellæ, qbus ex oleo in patella frictis in prima mensa ad salubritatem uescimur, lumbricos fugare creduntur, & ob hanc rem pueris apponi solent.

De abrotano.

Abrotanum iucūdi odoris ac grauis herba est, dicunt hoc nomē ab Abrotonio fœmina in herbam conuersa sumptum. Flos eius aurei coloris est, spōte prouenit, & in cacumine suo seipsum propagat. Seritur autem semine melius quàm radice aut surculo. Et semine non sine negotio plantaria transferuntur. Læditur abrotanum nimio sole. Verum ubi ex temperie conualuit, uitium ritu fruticat.

De hyssopo.

Opaca & humida loca amat hyssopus. Sunt qui et hyssopum neutro genere pronunciant. Hæret et saxis radice, ac caule. Gustatu feruens est. In oleo contritum phthiriasi, hoc est morbo pediculari resistit, et capitis pruriginem tollit. Optimum est cilicium è tauro mõte, deinde pamphylium. Sumptum cum fico, farina, melle, sale, & cumino, pectus & stomachum iuuat, simplex omnino contrarium est.

De petroselino.

QVod græci petroselinon, nos petrapium possumus appellare. Hoc & Columella holus atrum uocat, sunt tamen et qui dicant holus atrum idẽ esse qđ hyposelinon. Ad macerias seri gaudet: umbra enim fouetur. Si non radicitus euellitur æuo durat, et caules ad usum obsoniorum subministrat. Macedonicum à gustu, suauitate & odore aromatico mirifice laudatur. Nam improbatur etiam Alexandrinum, et Smyrnæum. Aduersatur hæc herba scorpionibus, poto semine torminibus intraneis medetur. Idem semen decoctum, et mulso potum difficultates urinæ tollit. Radix eius in uino cocta, calculos pellit, lumborum ac lateris dolores, canis rabiosi morsibus pota & illita medetur. Est et aliud genus quod orthoselinon uocatur, hoc surgit recto frutice, semen habet cumino simile, menstruis & urinæ efficax. Addidere quidam oposelinon, differens ab alijs generibus breuitate, caule satiuo, & radicis colore ruffo,

eiusdem tamen uirtutis est, cuius et primum illud genus. Nam & scorpionum ictibus, & morsui canis semẽ huius, quod et holus atrum licet appellare, ex uino datũ occurrit. In mulso decoctum ac potui datum, difficultatibus urinæ medetur. Tormina uentris, & cæteras intestinorum querelas eodem modo sanat. Radix in uino cocta calculo lateris ac lumborũ doloribus eadem potione succurrit. Succus algenti propinatus, exoptatum calorem per membra diffundit.

De absynthio.

Absynthium siccæ ac calidæ uirtutis est, ob amaritudinem eius, sumptum in cibum ualetudinis causa, & stomachum ualentiorẽ facit, et hepatis fibras aperit. Febres quoq; longas utpote quartanas minuit. Est & absynthium Romanum, qd' magis esui accõmodatũ crediderim. Ex hoc enim conditũ facit Apitius.

PLATINAE DE HONESTA UOLUPTATE LIBER IIII.

Scribere quædã prius necesse fuit, ne cũ de obsonijs loqueremur, earundem uim et naturam explicare lõgum, & à re ipsa fortasse alienum uideretur. Dicendũ erit deinceps de his herbis et holeri-

bus, quibus uel cum supradictis, uel seorsum conditis in prima mensa, si fructus absint uescimur. Neq; enim cõsilium esset, post cerasa, pruna, ac cætera poma ad quæ appetentia ferimur. Lactucas intubum ac reliquã holerum herbarumúe conditiuam esse. Facillime enim ob frigiditatem et humiditatem tot simul diuersarum rerum ingestarum omnis concoctio tolleretur, quo nihil potest esse homini pnitiosius. Si ergo poma abfuerint, non iniucundum erit, æstate tamen magis quàm hyeme: et cœna magis q̃ prandio, lactucas hoc modo edere.

De lactucis conditis.

Lactucam à lactis, id est humoris abũdantia, uel quod lacte nutriẽtes fœminas implet dictam putat Apuleius. Huius holeris plura sunt genera. Verũ ante omnia lacticaulis, sessilis & crispa laudantur. Seruntur toto anno lætis & irriguis stercoratisq; locis, legitimum tamen est à bruma semen iacere. Plantam fauonio transferre, aut semen fauonio, plantam æquinoctio uerno. Albæ in primis hyemem tolerant. Est quidẽ natura omnibus refrigeratrix: frigidæ enim & humidæ habentur, & ob hanc rem æstate ab stomacho fastidium auferunt, cibiq; appetentiam inducunt. Ferunt D. Augustum in ægritudine usu lactucæ conseruatum. Nec mirum, cum et concoctionem adiuuent, & meliorẽ quã cætera holera sanguinem generẽt. Coctæ & crudæ edũtur. Lactucas crudas si lotione non indigebunt, sic con-

dies.(Sunt enim salubriores quàm quæ aqua lauãtur) in patinam impones, salem contritum insperges, olei parum, plusculum aceti infundes, ac statim deuorabis. Sũt qui huic condito parum mentæ & petroselini addãt, ne omnino insipidum uideatur, neue nimia lactucæ frigiditas stomacho noceat. Coctas expressa aqua in patinam indes, sale, oleo & aceto cõditas conuiuis appones. Sũt qui huic inspergant modicum cinnami uel piperis bene triti & cribrati. Somnũ hic cibus inducit, tussim ex calido humore generatam, mitigat: urinam ciet, uenerem retardat, aluum mouet. Eius tamen frequeus usus, maxime uero recentiũ, oculorum aciem hebetat. Est & aliud genus lactucæ, quam caprinã uocãt, hac tunsa et in mare deiecta, pisces qui sunt in proximo statim necantur, idem faciunt & fluuiales. Serraliam lactucam. & eam quidem agrestem qui appellauere, à serra, quam in dorso habet, dictam putarunt. Hæc fortassis endiuia est.

Conditura endiuiæ.

ENdiuiam ego inter lactucas cõnumerauerim, quamuis de hoc nomine nulla apud ueteres mentio fiat, satiua extat & agrestis, et utraq; salubris. Amarior syluestris, iucundior satiua, & ea maxime, quæ caule surgit crispo. Conditur et hæc eodem modo quo lactuca, tam cruda quã elixa. Endiuia in cibum sumpta, æstuanti præcordia refrigerat, hepatis fibras & uenarum meatus aperit. Habet hoc peculiare endiuia quod æstu

antia refrigerat,& algentia calefacit. Trita hæc herba cum propria radice crabronum ac ſcorpionum et reliquorum animalium quæ aculeo nocent, ictui impoſita, laboranti ſubuenit. Eiuſdem quoq; ſuccus potui datus in eiuſmodi uenena agit.

Conditura bugloſſi.

QVam Græci bugloſſum uocant, nos, quod idem ſonat, linguam bubulam ab aſperitate appellabimus. Calida eſt bugloſſus & humida, tam ſatiua quàm ſylueſtris: Sumpta in cibum quouis modo, ſanguinẽ purgat, hilaritatem inducit, cardiacum pellendo. Cocta ex aqua & melle, ulceribus oris, tuſſi et raucedini auxiliũ præſtat. In melancholiã agit optimi ſanguinis copia. Cõditur & cruda et elixa. Crudam bene lotã atq; expreſſam, reticulo ad id apte facto, cum nepeta, menta, et petroſelino in patinam indes. Salem & oleum inſparges, inuolueſq; quoad oleũ imbibat, et remolleſcat eius aſperitas. Aceto poſtremo infundes, ac conuiuis ſtatim appones. Elixa conditur ut lactuca.

Conditum pantodapum.

FIt item conditum pantodapum ex lactuca, bugloſſo, mẽta, nepeta, fœniculo, petroſelino, ſiſymbrio, origano, cerepholio, cicerbita, quam teraxicon, lãcedo, quam arnogloſſam medici uocant, morella, fœniculi flore, ac pleriſq; alijs odoriferis herbis, bene lotis, expreſſiſq; patinam amplam requirunt, ſale multo inſpergi,

atq; oleo inungi debent, aceto deinde superfuso. ubi paululum resederit earū syluatica duricies, comedenda, ac bene dentibus conterenda sunt. Hoc conditum plusculū olei et minus aceti requirit. Hyeme magis quàm æstate conuenit, quia plus concoctionis, quæ hyeme ualida est, requirit.

Conditura portulacæ.

SIt bene lota portulaca, secretaq; à præduro caule in patinam reposita, cum cepa minutatim cōcisa, sale, oleo, aceto condiatur. Sunt qui ad comprimēdam frigiditatem portulacæ, piper tritum, ac cinnamomum inspergant. Portulaca enim (quam poplim licet appellare) frigida est et humida, & ob hanc rem non multū nutrire existimatur. Nimios tamen stomachi, renū ac uesicæ, ardores extinguere putatur. Plurimus eius usus oculos hebetat, uenerem inhibet, uenerisq; somnia. Mā ducata item cum polenta, intestinorum uomitiones sistit, aluum refrigerat, laborātes podagra calida sanat. Eius radix suspensa filo, gestata ad collum, uuæ morbū expellit. Quod accidisse prætorio uiro scribit Plinius. Recēs postremo masticata, stuporem dentiū ex esu acerborum fructuum contractum diminuit ac tollit.

Rosmarini conditura.

QVi lautius ac salubrius esse consueuerint, è floribus rosmarini condituram faciunt. Huius fruti-

cis duo sunt genera, alterum sterile, satiuum alterũ, & cui caulis flos ac semen resinaceum inest. Folia odorem thuris præ se ferunt. Eius radix uiridis adhuc, uulneribus imposita corpora sanat. Succus fruticis & radicis regium morbum pellit. Oculorum aciem exacuit. Semẽ ad pellenda pectoris uitia potui datur. Flores eius mane collecti ac illoti omnino, ne uim amittant, cũ sale bene trito, oleo & aceto conditi ad uoluptatem et salubritatem faciunt. Nam & stomachum concalefaciunt, & rheumatismos tollunt, et spasmaticis prosunt.

De conditura maluæ.

Mirabuntur fortasse qui naturam maluæ ignorant, me hãc herbam inter edulia posuisse. Sed desinant mirari, et quantis laudibus extollenda sit, animaduertant. Maluæ duo genera, satiua, et syluestris, et utraq; laudãda, quæ althæa dicitur, quod alte surgat, amplitudine folij discernantur. Satiua minor. Hãc Græci à molliendo uentre, μαλάχην uocauere. Omne solum in quo seritur malua, pinguescit. Valet hæc herba contra omnes aculeatos ictus, præcipue uero scorpionum, uesparum, apum, muris aranei. Quin & trita cum oleo cutiq; extensa, hominem ab iniuria talium bestiolarũ defendit. Cruda illita uulneri aculeos omnes extrahit. Ferũt hominem omnibus morbis cariturum, si quolibet die ex succo maluæ aliquid sorbeat. Valet itẽ hic succus (quanquã stomacho aliquantulum inutilis) cõtra

bilem atram,et eam maxime quæ iam ad insaniam du cit. Elixatur tenellæ maluæ caulis,ablata cyma & in patinam more asparagi positus cum sale,oleo & aceto comeditur. Condiuntur & eodem modo flores. Nec in salubre hoc genus cõditure habetur,cũ & calculosis, et inflationi,& torminibus,et sacris ignibus medetur

De conditura intubi.

INtuba impatientiora frigoris habẽtur,caule,folijs ac radice optima ad restaurandum fastiditum pala tum sunt.est & erraticum,quod ægyptij cichorium,no stri ambugiã uocant,syluestre hoc quidem habetur. Ve re caules,æstate folia,hyeme radices bene lotas & ex-cauatas propter duritiem et amaritudinem,cum sale, oleo & aceto salubriter edimus. Nam & stomachũ cõ-calefactum et dissolutum astringunt ac refrigerant,al-uum sistunt,dysentericis prosunt. Coctum intubum ue-nerem soluit,iecinori,renibus ac stomacho prodest,ma xime autem si cum aceto,cum passulis decocto comede ris,aut aliquid defruti patinæ indideris,cinnamiq; tri-ti quãtumuis modicum insperseris. Cichorium quidam ob singularem salubritatem chreston appellarunt. Qui dam uero pancration,quod omnia bona complectatur. Huius usus & uesicam adiuuat,et genituram effluẽtem morbo ualetudinis sistit,& uenenis ac peste laboranti-bus prodest. Ad hepar tamen refrigerandũ ante omnia natum uidetur. Eius flores nequaquam à caule degene-

rantes, eodem modo condiantur quo & supradicti. Sũt qui & intybus, ut Cornelius Celsus, masculino genere pronuncient.

De conditura saxifragiæ.

Appellatam saxifragiam Apuleius asserit, qđ lapillos in uesica frangat atq; cõminuat. Eius radix petroselino aßimilis est: quæ ablata, lota atq; in frusta cõcisa, cũ sale, oleo & aceto comesa, ob eius caliditatem et siccitatem lapidem (ut diximus) frangit. Renes & uesicam purgat, coquitur tarde propter siccitatem, quæ concoctioni contraria est, quam contra humidum & calidum adiuuat.

De conditura pimpinellæ.

Pimpinellæ, quæ & bibnella græce dicitur, uis calida & sicca inest. Ob hanc rem tarde concoquitur, uoluptatem edentibus affert. Collecta ac lota in patinam ac suomet caule: si tenera est, reponi debet, sale, oleo & aceto condiri, si prædura fuerit, folia tantum sumantur. Aperit hic cibus iecinoris fibras, urinam prouocat, ac lapides ut saxifragia, non tamen adeo comminuit.

De conditura acetosæ.

Acetosa ab acore nomen trahens, in quatuor genera diuiditur, duobus in cibis non uescimur, lapacio scilicet et rumice. Alia duo in condituram ueni-

unt,quorum alterun,quod ocylapacium uocari poteſt, arenoſa & lapidoſa amat loca. Folia habet acutiora, & ſimilitudinem unguis ex pollice imitantia,creſcendo in ſole ac caule in folia quaſdā fibras ducit. Hæc herba,mea uernacula,ſalina(quod ſalis imitetur ſaporem) uocatur. alterum qđ hypolapacium dicitur,in fœcundioribus oritur locis,ſimilitudinem hoc habet cum tripholio:Hæc uulgo acetoſella dicitur. Habent hæc duo genera acetoſæ frigiditatem et auſteritatem in ſe,humores generant nequaquā improbandos. Faſtidium tollūt, appetentiā inducunt,ſitim extinguunt,uim cordis corroborant, aluum fluentem ſiſtunt,cholcram reprimunt. Pota earum decoctio,ſcabiem & pruritū extinguit. Sūt qui acetoſam illotam etiam ſtatim prima menſa cum pane ſine ullo condimento comedant,quod ego perſæpe feci o Eminæ noſtri conſilio. Addunt quidam acetum,nōnulli oleum. quouis modo comederis ſalubris eſt,æſtate præſertim et peſtilenti cælo. Hac herba medici in multis pharmacijs,præcipue uero in potionibus utūtur.

De aſparago condito.

Aſparagi duo genera,hortenſe et agreſte. Incultum gratius eſt, quod alij corrudam,alij libycon appellant. Aſparagum dictum quod in locis aſperis naſcatur aſſerit Varro. Sunt qui dicāt lingua chaldæa caulem aſparagum uocari. Hæc enim herba ſemper in caulem creſcit. Elixi aſparagi in patinam extenduntur,

ſal oleum & acetum infertur. Sunt qui eos aromatibus conſpergant. In prima menſa comeſti inflationes ſtomachi diſcutiunt, oculis diluciditatē afferunt, aluum leniter molliunt, pectoris & ſpinæ doloribus, inteſtinorūq; uicijs proſunt. Sunt qui eos addito uino coquant, quod eo modo efficaciores ſint. Eius uſus ſi minus fuerit non parum interdum nocet, cum urinam citam emittat, ueſicamq; (quod pernicioſum eſt) exulcerat. Radix aſparagi trita et in uino albo pota, calculos fugat. Quidam uero ſuccum eius ex uino datum, contra uenena utilem credidere.

De conditura lupulorum.

LVpuli, quorū uis calida eſt et humida, in ſepibus ac macerijs naſcuntur, quos ego, aut à calore lupino, aut ab aſperitate ſic appellatos puto. Aſperrimi enim ſunt, & colorem lupi, caule et folijs imitātur. Coquuntur hi & cōdiuntur eo modo quo et aſparagi. Frigi quoq; in oleo & liquamine non incommode poſſunt, ſed ſalubres ſunt elixi, & ſi parum nutriunt, ſanguinē tamen purgant, hepatis fibras aperiunt, urinā cient, bonum et uiuidum colorem inducunt.

De conditura capparis.

CApparis ſiccis in locis ſeritur, area circūquaq; effoſſa, ſtructis undiq; aut natura ripis, aut artificio lapidum, ne luxuriari permittatur. Frutice ſurgit firmiore, unde unà cū ſemine caulis plerunq; decer-

pitur. Eius genera et maxime peregrina (ut ait Plinius) fugienda sunt. Nam & arabicum pestilens est & apulum uomitus facit, stomachum & aluum uiolenter mouet. Verum nunc (ut mihi uidetur) mutata natura est. In precio enim peregrinus est, & maxime Aegyptiacus, nec improbatur apulus. Capparis fruticem cynosbaton quidã, nosbatũ alij, nõnulli opheostaphylen uocarũt. Siccam et calidam naturam præ se fert. Neq; paralysi periclitari eos ferunt, qui cappari quotidie utuntur, nõ lienis doloribus, non hepate, cũ fibras uitalium & præcordiorũ aperiat, humoresq; glutinosos ac melancholicos in primis à splene abigat, urinam ciat, lumbricos interficiat, uenerem excitet, ac contra uenenum tyriacæ uim obtineat. Cõditur autem hoc modo: Indes in cacabum aquæ non feruentis, sed apprime calidæ, ubi tam diu sines, donec abundantem salsedinem dimiserit. Trãsferto inde in aquam recentem, inq; eam tamdiu finito, quoad refrigescat. Inde postremo auferens expressum in patinã repones, infundesq; oleum & acetum nõ multum. Sunt qui mentam huic edulio addãt, nec incõgrue id quidem, cum et ad uoluptatem & ualetudinẽ faciat.

De cariota & pastinaca.

Pastinacæ, cuius uis omnis in radice & semine est, duo sunt genera, & quod sponte uenit, et quod seritur. primo uere uel autumno solo quàm altißime refosso. Annicula utilis esse incipit, bruma utilior, grati-

or autũno. Pastinacam albam esse, cariotam uero rubeam, uel subnigram asserunt medici. Hæc melior in horto, ac maxime in uiterbiano solo, illa felicior syluestri terra nascitur. Ambæ sunt difficilis concoctionis, pauci & grossi alimenti. Bis elixãda est pastinaca, prima decoctio abijcitur, secunda cũ lactuca incoqtur. Inde in patinam trãslata cum sale, aceto, coriandro, pipere condita, esui percommode datur. Nam & tussim et pleuresim, & hydropisim sedat, ac uenerẽ excitat. Frigi etiam excauata post primam cõcoctionem, in oleo et liquamine farina inuoluta solet. Conditur & cariota eo mõdo, quo et pastinaca, sed suauior habetur, quæ sub calido cinere & carbonibus coquitur. Subtracta ubi paululum refrixerit, depilãda est & omnino abstergendus cinis: tessellatim concidenda, in patinamq; transferenda, addendum sal, irrorandum oleum atq; acetum, ex defruto uel sapa nonnihil addendum, inspergendo aromata dulcia. Hoc nihil esui suauius. Duabus in rebus homini prodest. Nam & bilem reprimit, et urinam ciet. In reliquis uero ut hepati, stomacho ac spleni aduersatur.

De conditura ceparum.

Coquitur & cepa sub cinere & carbonibus tamdiu, donec omne crudũ exhalauerit, ubi refrixerit minutatim cõcisa patinæ inditur, sale, oleo, defruto, uel sapa inuoluitur. Sunt qui & cepe, piper, aut cinnamum inspergant.

De conditura porri.

ELixatur porrum, aut sub cinere coquitur patineq; immissum ad sedandam ueterem tussim, cũ modico sale, ac plusculo melle, in prima mensa comeditur. Condiuntur & hæc quæ antea commemoraui alijs modis, de quibus ubi ordo mensarum requiret, dicetur.

Patina ex capitibus & intraneis *caponum & gallinarum.*

GAllinarum atq; auium iecuscula, pulmones, pedes, capita & colla, bene lauabis. Lota & elixa, in patinam sine iure transferes. Indes acetum, mentam, petroselinon, inspergesq́; piper aut cinnamum, ac statim conuiuis appones.

Patina de linguis aut lucanicis.

COquantur in aqua linguæ salitæ, coctas tesselátim concides, ac in patinam indes, addesq́; de petroselino, mẽta, saluia, et aromatibus quantum sat erit, ultimo infundatur acetum. Idem fiet de lucanicis maioribus, hyeme tamen magis quàm æstate. plus enim con coctionis, quæ melior hyeme quã æstate fit, huiuscemodi cibus requirit.

De carnium differentia, & quo *tempore quæq; coquenda edendaue.*

SEd iam tempus est transire ad mensam, quã ego secũdam, et potiorem appello. Ibi enim de carnibus agitur, quæ melius ac salubrius quàm quoduis aliud edulium nutriunt. Verum cum uaria sint animantia tã terrestria quàm uolatilia quæ hominem nutriunt, uarias quoq; inesse qualitates necesse est. Nec in sexum minus et ætatem & partes eorum quã in specie differentia cadit. Meliores siquidem gallinæ quàm galli. Rursum si necessitas cogit capræ quàm hirci castrati: mares quàm fœminæ, iuniores quàm uetuli. Fallit in porcis qui semestres uel anniculi esui meliores habentur: ueruecei quã agni. Enutrita in mõtibus q̃ in planicie, aut palustribus locis. Depasta glandem, castaneã, triticum, hordeum, fabã, pannicum, milium, quã uel surfures, uel herbam, ut in porcis ac gallinis gustu deprehendimus. Laudabiliora sunt item quæ media inter macilẽtiam et nimiam obesitatem sunt, quàm quæ aut præpinguia, aut macra nimis habentur. Pinguia enim appetentiam remouẽt, cõcoctionem disturbant, ac stomachum laxant. Hãc ob rem ex obesa carne macram, rursum ex macra pinguẽ tutius comedemus. Præterea ut hyeme calidis, ita æstate frigidis uescemur, ut hœdulo, pullastra, acidis ac frigidis æstate, hyeme pipionibus, calidis & siccis autumno, coturnicibus, ficedulis, uere auiculis è nido postea quàm pennas emiserint sublatis, hyeme item turdis ac merulis. Est item in coctura magna differentia. Pinguis caro melior assa quã elixa est. Rursum strigosa uel ma-

era melior elixa, quàm assa, quæ medium tenet quouis modo apte coquetur. Magis etiam nutrit assum, et si difficilius concoquitur quã elixũ, rursum iurulentũ q̃ frictũ. Verũ ne in his diutius q̃ satis est cõmoremur, ad explicandã uim et naturã animaliũ, qbus tũ ad necessitatem, tũ adluxũ et lauticiẽ humana consuetudo uescitur trãseamus.

De boue.

Bouem, cuius appellatione taurum ac uaccam & uitulos uoco, magno usui esse mortalibus nemo ẽ qui ambigat: Aratiõe, uectura, lacte, caseo, corio ad calceorum usum. Hinc est quod apud ueteres tam capitalis habebatur qui bouem sine causa, quã qui hominem occidisset. Quosdam etiam apud Romanos in exilium actos legimus, quod bouem tanquam colonum interfecissent. Coluere quoq; Aegyptij peculiariter numinis uice bouem, quẽ Apim uocabant, summum apud illam gentem deum, quod hoc animal ob eius usum & innocentiã honore diuino dignum uideretur. Init fœminã taurus uno ictu, quæ mẽse decimo parit, uel gregi uel usui hominũ. Lactentes adhuc, uitulos appellamus, hos lanij ad cultrum emunt. Occiduntur & boues nonnunq̃ ac uaccæ, hæ dum sterilescuut, illi dum aratrum et plaustrum renuunt. Caro bubula frigidæ ac siccæ naturæ est, difficillime & coqtur, et cõcoqtur, crassũ turbidũ ac melãcholicũ præstat alimentũ. Ad quartanas, scabiẽ, & leprã, hominem impellit. At uitulina tutius comeditur. tempe-

rati enim alimenti ferè exiſtit. Hanc itaq; ,non iniuria, menſæ nobilium crebro repetunt.

De oue,agno,& ueruece.

OVis,agno,ueruece,lana,pelle,lacte,caſeo,ſtercore,hominibus uſui eſt. Ariete,ut marito,ad propagandum genus utitur. Qui quo ſenior eſt,eo melior ad ineundas oues habetur. Agnas faſtidit,uetulas ſectatur. Fert uentrem ouis quinos mēſes,mares deinde uel fœmellas parit. Fœmellas, in ſpē gregis,ſi uolet,retineat paſtor. Ex maribus arietem gregis maritum deligat, reliquos dum adhuc lactent lanijs uendat. Quos in numerum ueruecum referri uolunt,eoſdem non minores quinq; menſium caſtrare oportet. Horum caro ſalubris eſt,& agnina melior. Calida enim et humida habetur ad temperamentum tendens,illa uero plus humiditatis quàm caliditatis habet. Ouem arietem dentibus ne attingas:non modo enim eius caro non prodeſt,uerumetiam uehementer obeſt.

De capra & hœdo.

CApra,hœdo, lacte quā ſalubri,caſeo,pelle in caſtrorum uſum hominem iuuat. Vnde & hyemē continuare ſub pellibus,maiores dicebantur. His etiam nautæ utebantur:uillis enim aquam pluuiam reijciunt. Cinyphææ capellæ olim in pretio erant,quia maiores menſe quinto pariunt. In quibuſdam lactis magna huber

tas. Ex his hœdi lactentes esui sunt optimi. Capellas auribus spirare non naribus, nec unquam febre carere Archelaus autor est. Ideoq; fortaßis anima his quàm ouibus ardentior. Hanc etiam ob rem in concubitus calidiores traduntur. Noctu etiam non minus quã die cernere creduntur. Dependet omnium mento uillus, quem aruncum uocant. Hoc si quis unam ex grege trahat, cæteræ stupentes intuentur. Morsus earum arbori exitialis, oliuam lãbendo sterilem quoq; faciunt, eaq; ex causa Mineruæ immolantur. Capellæ atq; hirci fœtidi carnem ne degustato. Hœdinam qua nulla inter domestica animalia potior habetur edito. Parum enim recrementi in se habet, facillime cõcoquitur, bene alit, sanguinem bonum generat, calido & frigido contemperatum. Hic cibus conuenit laute uiuentibus, ut Augusto & Phosphoro, Lucretio non item, qui Pythagoreorum pietatẽ laudat, et rem rusticam sectatur.

De ceruo.

CEruus quem ἀπὸ τῶν κεράτων dictum putant, latratus ac morsus canum perhorrescens ad hominem confugit. Minus item fugiunt humana uestigia q̃ ferina. Conceptus fœmellarum est post arcturi sidus. Octonis mensibus partum ferunt. Gemellos interdum edunt. Simplex nimirum animal est, ac rerum omnium miraculo stupens: sagittas enim & arcum uenantis cũ admiratiõe intuentur. Transnatant flumina quantum-

uis lata ac maria cerui gregatim, capita clunibus præcedentium imponentes, uicemq; reddentes donec olfactu terrã, quã nusq̃ uidẽt adiere. Soli mares cornua habent, quibus usq; ad annos sex singulos ramos adijciũt. Mutatur aliquando his color in candidum, qualem fuisse Q. Sertorij ceruam tradunt, quã esse fatidicam Hispaniæ gentibus imperator nobilißimus persuaserat: habent hæc animalia cum serpentibus pugnam, eosq; à cauernis spiritu narium extrahunt, ac pedibus conterunt. Ideo cerui cornua in abigendis serpentibus singulare remedium habentur. Viuere ceruos post cẽtum annos, ex aliqbus captis, cũ torqbus, & quidem aureis, ac cute propter obesitatem opertis, quos Alexãder Magnus indiderat deprehensum est. Febrium morbos non sentit hoc animal. Hãc ob rem quidã principes omnibus matutinis diebus ex hac carne degustare soliti, longo æuo febribus caruere. Ceruina uero bubulæ ferè aßimilis est. Tarde enim concoquitur, parum alit, ac bilem atrã auget. Esui tamen æstate, præcipue uero mense Augusto q̃ hyeme suauior est. hãc non edat noster Brutus & Celius, ne omnino melãcholia obruantur.

De ursis.

INitio hyemis ursa concipit, nec uulgari quadrupedum more, sed cubãte secum mare, compreßiq;. Trigesimo die parit carnis frustum, unde ungues tãtum ꝓminent, hoc lãbendo paulatim figurat. Hyeme quater-

his mensibus latent. Primis diebus his septenis tam grã ui somno premũtur, ut uulneribus uix excitentur. Tũc enim mirum in modum ueterno pigrescunt. Illi adipes medicaminibus sunt apti, contraq; defluuium capilli te naces. Post hos dies priorum pedum suctu uiuunt. Credit Theophrastus eodem quoq; tempore coctas ursorũ carnes, si asseruentur, increscere. Inualidißimum urso caput, quod contrà, leoni fortißimum est. Tauros supra cætera animalia infestat. Capitur laqueis & falcibus. Eius caro tarde concoquitur, spleni atq; hepati obest. Multa recrementa generat, appetentiam tollit, ac fasti dio edentes afficit.

De damis.

DAma, quam etiam Græci dorcada uocant, capreæ genus est, raro mansueta fieri potest. Cũ capreolis ferè in qualitatibus conuenit. Bonum namq; alimentum eius caro uescentibus præstat. Modici recre menti est, sanguinem tamen ad atram bilem quoquo mo do tendendum efficit.

De leporibus & cuniculis.

QVi leporem à leuitate pedum sumpsisse nomẽ di xerunt, falluntur (ut ait Varro) quod antiquum sit uocabulum & græcum: leporum duo sunt genera, maius et minus. Maius id est quod in alpibus, in collibus, in planicie sub dio uiuit, quodq; uoluptatem uenan-

di hominibus præstat. Minus quod sub terra in cuniculis, unde nomen accepit uitam magna ex parte ducit. Hoc capi, nisi superne eiectum, non potest. Alpini leporibus & quidem magnis, pro cibatu hyeme uescuntur. Cuniculis adeo baleares insulæ exundauere, ut certũ sit balearicos ipsos contra innumeram eorum turbam ab Augusto militare auxilium petijsse. Cuniculi caro melius ac facilius alit quàm leporina, quæ quidem frigidæ ac siccæ naturæ est, et ob eam rem bilem atram facit.

De hystrice & ericio.

IN India & Aphrica hystrix peculiariter generatur, Ericio (uel ut ait Plini.) herinaceo similis, spinis tergus hispidũ habet, quas tensa cute plerunq; laxatas uoluntaria iaculatione in ora canum urgentium iacit. Latet ut ursus quatuor hybernis mensibus. Huius caro ut herinacea licet nõ admodum inter esculenta comedatur, stomachum tamẽ adiuuat, aluum soluit, lepram, ac scabiẽ diminuit. Salita hydropisim mitigat, mingentes in lecto, quo minus id faciant adiuuat. Sunt qui & taxos & glires cœnis addãt, quæ animalia in qualitatibus hystrici haud multum dissimilia sunt. De glire hoc annotatum est, non congregari nisi plures in eadem sylua. Et si misceantur alienigenæ dimicando aut uincere aut interire. Genitores præterea suos senecta fessos insigni pietate alũt. Hyberna qete gaudẽt. Recõditi enim et hi cubãt. Rursum æstate iuuenescũt. Similis et mustelis qes.

PLATINAE DE HO nesta uoluptate Liber V.

De auibus esculentis.

QVi pauones & aues esculentas ad patinas trãstulere, illi quidem nequaquã mihi desipere uisi sunt, cum ex his obsonia fiant cæteris suauiora, & regum ac principum mensis quã humilium, & minimi census hominum magis conuenientia. Caueant igitur plebei et populares, & quibus (ut ait Satyrus) res legi non sufficit, tale aliquid deliguriant, nedum comedant. Lautorum hæc erunt obsonia, & eorum maxime, quos nõ uirtus & industria, sed fortuna atq; hominum temeritas ex infima sorte, utpote è ganeis, è stabulis, è popina, nõ ad diuitias, quod esset ferendum. sed ad summos dignitatis gradus erexere. Hi sunt quorum gratia pauones ac phasiani nati aut capti uidentur. His preciosa uestis, preciosa supellex, & quicquid præclarum natura extulit, debetur. Cepam & allium mecum deuoret Pomponius. Adsit Septimius, & Septumuleius Campanus: Nec extra triclinium pernoctet Cosmicus, hunc sequatur Parthenius & podagrosus Scaurus, Fabium Narniẽsem, Antonium ruffum, & Mecœnatem nõ reijcio, qui paupertatem sponte amplectuntur. Et ne mihi succenseat Cincinnatus, hunc quoq; Demetrius ad cœnam

holitariam uocet, quandoquidem ita fortunæ placet, quæ relictis industrijs ignauiæ fauet.

De pauone.

VEniat ante omnes aues ad patinam pauo: et quoniam uiuus gloria delectatur, mortuus quoq; eiusdẽ fit particeps. Quod gloria capiatur pauo ex hoc deprehendimus: Laudatus enim gemmatas alas ex aduerso sole, quo melius uideatur cum iactatione expandit. Idem annuis uicibus cauda amissa, donec subcrescit pudibundus quærit latebras. Viuit annis quinq; ac uiginti. Colores incipit in trimatu fundere, ab autoribus non gloriosum modo hoc animal traditur, uerum etiam maleuolum. Pauonem primus orator Hortensius occidit in sacerdotij cœna. Saginare eos M. Aufidius Lurco primus instituit, ex eoq; quæstu prouentus suos mirũ in modum auxit. Sunt qui uelint pauonis carnem craßi & modici alimenti, ac difficilis concoctionis esse, melancholiamq; augere. Eiusdemq; naturæ struthij caro habetur, quem Aphrica peculiariter nutrit.

De ansere & anate.

ANserem tam syluestrem quàm domesticum cane uigilantiorẽ esse, testata est Capitolij Gallorum tempore acerrima per M. Manlium è languore excitum defensio. Hanc ob rem cibaria anserum censores in primis locabãt. Anser mortalibus pluribus in rebus

usui est custodia, de qua diximus, pluma, qua quibusdã in locis bis in anno uulsa culcitras facimus, ut delicatorum ceruices mollius recumbant: Carne, quam & recẽtem et salitam comedimus: adipe quo plura cibaria cõdiuntur: iecore in quo maxime excellit, si lac prius uel mulsam imbiberit. Messalinus Cotta Messalæ oratoris filius, pedes anserinos tostos & depilatos etiam cũ cristis gallinaceis in patinam addebat, quasi rem inter obsonia præclaram. Ego uero hanc auem atq; quas Columella ἀμφίβιον, hoc est terra & aqua uictum quærentes uocat, mali nutrimenti crediderim esse. Tutius enim et alis & pectore uescemur. Non multum ab his differunt anates. Quæ pectore tantum (ut Martialis affirmat) et ceruice ualet, cætera redde coquo. Anatis caro anserina calidiorem uim habet.

De grue.

AB mari eò ueniunt grues, longa quidem peregrinatione, ducem quem sequantur deligunt. Habẽt & in extremo agmine qui gregem uoce contineant. Excubias noctu faciunt, lapillum elato altero pede cõtinentes, ut relaxatus ob somnum, ac decidens negligentiam custodis coarguat. Cæteræ dormiunt capite subter alã condito, alternis pedibus insistentes. Dux erecto prouidet collo, ac prædicit. Ad nos uenientes inducias tantisper pygmæis, quibus cum dimicare cõsueuerunt relinquunt. Captæ uel pedica uel retibus ad mensas transfe

runtur. Ex his cibaria quouis modo cocta tarde coquũtur, atram bilem augent, & recrementi in se quàm alimenti plus habent.

De ciconijs.

CIconiam in cibarijs, gruibus anteferendam Cornelius Nepos, qui diui Augusti principatu obijt affirmat, quã pauci nunc uelint tãgere, nedum esse, ob pastum credo quem è serpẽtibus & luridis bestiolis colligunt. Vnde ueniant ciconiæ et quò se transferãt incertum est, è longinquo uenire nulli dubium, & eò quo grues modo. Sed hæ ueræ, illæ hyeme sunt aduenæ. Abituræ congregantur in loco certo ita gregatim, ut nulla sui generis relinquatur, nisi captiua et serua. Prædicta die discedunt ita occulte, ut nemo uideat discedentium agmen, cum tamen discessurũ appareat, nec uenire prius quàm uenisse cernimus. Vtrumq; fit nocturnis tẽporibus. Locus in Asia est quem Pythonis comẽ uocãt, patentibus campis, ubi congregatæ inter se commurmurant, & eã quæ nouißima uenit lacerant. Sunt qui ciconijs non inesse linguam affirment. Ob serpentum exitium tantus his honos habetur, ut apud Thessalos capitale sit ciconiam occidisse. Huius auis caro eadem ferẽ quæ gruis est.

De oloribus.

CYgnus græcum est nomen, olore frequẽtatius, commeãt ac remeant simili ratione olores quæ

anseres, & horum uolatus cernitur. Lyburnicarũ more rostrato impetu feruntur, facilius ita scindentes aera quã si recta fronte impellerent. Colla imponunt praecedentibus, fessos duces ad terga recipiũt. Fabulose narratur cygnos propriam mortem flebili cantu praedicere. Ad patinas ueniunt eadẽ ferè ratione qua anseres.

De hirundine.

Hirundo quae graece χελιδών dicitur, à nobis hybernis mensibus ad Aphros aduolat, uere redit. Ex his auibus quae aduncos ungues non habent sola bestiolis quibusdam uolando uescitur. Thebarum tecta subire negãtur, quoniam urbs illa saepius capta sit. Nec Biziae in Thracia ꝓpter scelera Terei regis. Cecina equestris ordinis uir cõprehensas in urbe secũ ferens uictoriae nuncias amicis mittebat, in eundem nidum remeantes illito uictoriae colore. Scripsisse Fabium Pictorẽ in annalibus suis ferunt, cum obsideretur praesidiũ Romanum à Ligustinis, hirundinum pedibus epistolã allatam, lineo reuinctam, significantem quo die aduentante auxilio eruptio fieri deberet. Tãtae celeritatis in uolatu hirundo est, ut caeterarũ alitum nimis obnoxia sit.

De merulis, turdis, & sturnis.

Abeunt merulae, turdi, similiter ac sturni, sed in uicina loca. Occultãtur haec animalia sepibus, ibiq; hyberno tempore pabulum quaerunt. In Germania

hyeme turdi maxime æstate in nostris montanis locis: autumno in plano & collibus inueniuntur. Hyeme præterea loca maritima, et iuniperis ac myrtis abundãtia, etiam apud nos frequentant. Merularum caro tarde cõcoquitur, pauci alimenti est, & melancholiam auget. Turdi uero, hyeme præsertim, bene ac multũ alunt, pauci recrementi sunt, ab his solum cauendum est, ob 'lapsanum, quod Græci βράκανα, nostri napellum uocant, comedunt. Sturni, quos uulgo diabolicam carnem habere dicimus, omnino ab obsonijs lautorum reijciantur, hos comedat Vacera noster, qui marsupio magis quàm uitæ consultum uult. Sturnorum hoc proprium est, cateruatim uolare, & quodam pilæ orbe circumagi, omnibus in medium agmen tendentibus.

De turture.

VEre turtur occultatur, pennasq; amittit, loca sabulosa libenter frequentat, capitur rete, saginatur. In cibum sumpta aluum astringit, & ob hanc rem dysentericis datur. Aiunt turturem fœmellã amisso marito, arborem uiridem non attingere uolatu.

De gallinis.

GAllina hominibus, ouo, pullastra, capo, gallo, usui est, siue illa sit magna, quales patauinæ, siue ex pumilionũ genere. Galli gallinacei, qui salacissimi sunt, proli magis quàm gulæ reseruantur. Prosunt autem non

hac in re tãtum humano generi, uerumetiam in excitan dis ad opera diurna socordibus. Horas noctis cantu dis tinguunt, diem uenientem denunciant, gregem gallina rum diligentissime custodiunt. Armatus ungue adunco & rostro, uicini gallum à grege abigit, cui palma contingit, statim in uictoria canit, seq́; ipsum principem testatur: uictus occultatur silens. Hoc genus auium solum crebro cælum aspicit, prædicitq́; cantu serenitatem ac futuram pluuiam. Castrantur galli dum adhuc tenelli sunt duobus modis: Lumbis adustis candente ferro, aut genitalibus euulsis, quo facto statim pinguescunt. Affirmat Plinius gallinaceum in agro Ariminensi M. Lepido P. Catullo consulibus semel locutum. Capos & gallinas saginare liguritores ipsi inuenere, quo unctius ac lautius deuorarent, hinc altiles dictæ, quod sagina altæ & enutritæ sint. Auiaria ubi cicures atq; omnia genera auium segregata farcirẽtur M. Lælius Strabo primus instituit, hisq́; fartores qui rem curarent addidit, descripsitq́; quid cuiq; aui ad farturam apponendum esset. Deberetur huic merito statua in comitio, hanc Aruiragus, hanc P. Gallus, hãc & Germanicus noster ꝑpria area farciundam curent, cum hi tanquam adoptiui iure hæreditario popinariam officinam frequentẽt. Hyeme tamen melius quàm æstate saginatio fiet, probabiliorq́; erit fartura. Gallinæ etiã eo tempore anni meliores, quia tum minus fœtu exhauriuntur. Pulli qui nõdum aut coiere, aut ouũ peperere, æstate dum tritura,

dumq́; adhuc de uite omphacium pendet,esui meliores habentur,masculi tamen magis quàm fœmellæ. Verum ut tandem paucis absoluam,omnium auium laudes quã tum ad obsonia pertinet,una caro gallinacea comprehensa est:quid enim popinis afferũt reliquæ altiles,qđ non unus capus in se habeat,siue elixum,siue assum uelis? Huius auis patina stomachum iuuat,pectus lenit,uocem sonoram facit,corpus obesat.

De columbis.

Columbi pudicitia omnes aues antestant. Plures enim in eodem columbario mixtim degunt,neq; tamen quis alterius connubia uiolat. Amorem mutuum querulo gutture,ictuq́; rostri ostendũt. In uenerem crebro ruunt,frequẽti pedum orbe facta adulatione. Idem faciunt & palumbes:uerum quia semiferi sunt,rarius fœtãt. Viuere palumbes ad trigesimum annum Aristo teles autor est. Columbi autem & turtures uix octauũ attingũt annum. Ex his pipiones minus pennĩti,calidæ sunt & humidæ,plusq̃ satis est,naturæ,& ob hanc rem tardæ concoctionis habentur:multum alimenti,ac plus sanguinis generãt,unde inflãmationes & febres oriuntur. Qui tentare iã uolatum incipiunt,salubriores nimirum habẽtur,maxime uero si cocti ex agresta fuerint, ne biliosis ob caliditatem obsint. Hic cibus pituita laborãtibus non incongruit. Ab esu ueterum omnino abstineas:durioris enim alimenti sunt,& improbãdi.

De ficedulis & passere.

FIcedularum carduelium reliquarumq; auiũ minutarum caro, si pingues sint, modo non nidificent, boni alimenti est. Absit à patinis nostris passer, qui esui sumptus ob nimiam caliditatem male alit, difficulter concoquitur, & libidinem excitat. Hæc auis ut minimæ uitæ est, ita salacissimæ. Mares negantur anno diutius durare. Fœminis longior aliquantulum uita. Nollẽ cardueles deuorari: plus enim uoce quàm patina hominem delectãt. Imperata enim faciunt, & pedibus atque ore pro manibus utuntur, ut is quẽ in cubiculo Frãcisci Gonziaci Cardinalis cibum ac potum duobus uasculis æquilibribus funiculo ad se trahentem cum uoluptate pariter & admiratiõe cernimus. Huius uice alaudam comedamus, & carne & iure non inutilis homini est.

De coturnice.

COturnix parua auis est, & cum ad nos uenit, terrestris potius habetur quàm sublimis. Aduolant hæ auiculæ non sine periculo nauigantium, quippe uelis sæpe magno agmine insidunt, noctu præsertim, nauigiaq; mergunt, austro non uolant uento, scilicet humido & grauiore. Aura tamen uehi uolunt propter pondus corporum uiresq; paruas, hinc illa uolantium conquestio labore expressa. Aquilone ergo maxime uolant or-

tygometra duce. Græci enim coturnicē, ortygē uocāt. Primam earum terræ appropinquantem accipiter rapit. Vltro citroq; ituræ comitatum solicitant. Coturnicibus ueneni semen gratißimus cibus. Hāc ob causam quibusdam temporibus eam externæ damnauere mēsæ, nostræ non item, quibus autumno qualea: sic enim uulgares appellant, in precio est. Vere cum redit insipida & mali alimenti habetur. In littore Antiaci captas edi cū Marso meo nihil insipidius.

De perdicibus & phasianis.

PErdicibus in nidificatione mira solertia inest stipitibus enim se quasi uallo contra feras muniunt. Maritos sæpe fallunt transmutatis ouis, quoniam intēperantia libidinis earum oua frangunt. Dimicant inter se mares ob amorem, ut coturnices & gallinacei solēt. Tātæ salacitatis hanc auem esse quidam existimāt, ut concipere etiam solo odore maris, aut eius uoce audita poßint. Perdicū uita ad 16. annos durare existimatur. Inter aues huius caro bene ac facile concoquitur, parū recrementi, nutrimenti multum in se habet. Cerebri uim auget, genituram facit, ac demortuam uenerem excitat. Phasiani caro medium quoddam inter perdicem et capum obtinet, licet Auerrois eum quātum ad obsonia pertinet, cæteris auibus anteferat. Nec immerito quidē si uim fabulæ attendimus. Itym siquidem Terei Thracum regis filium in phasianum conuersum fabulæ nar-

rant. Quare quid decentius regum ac lautorum mensis apponetur quàm phasianus, non satis uideo. ut eò tandē redeat, unde digressus est. Hoc tragico scelere caret Pōponij mēsa, qui cepas atq; allium ascaloniumúe pro Ity conniuis apponit.

Quæ differentia inter animalium partes sit.

Animalium capita, maxime uero quadrupedū, & si craßi sunt alimenti, multum tamen nutriunt, ad febres biliosas hominem impellunt. Geniturā uirilem mirifice augent. Volatilium cerebra quā quadrupedum salubriora sunt. Verum cum cerebri uis frigida sit & humida, ex frequēti eius usu pituitosi generātur humores, stomacho fastidium affert: & si post cibū assumitur, uomitum. In principio cœnæ non item, maxime autem si mentha, aceto, atq; aromatibus fuerit conditum. Si concoquitur natura calidis confert, semen uirile auget, ac aluum lenit. Aiunt cerebella leporis et cuniculi contra uenenum plurimum posse. Oculi animalium si tenerrimi sunt & pinguis bestiæ, cum sint & humidi, moderati alimenti habentur. Hic bonus opthalamia à liguritoribus uocatur. Lingua humiditatem in se habet ferè temperatam inter durum & molle. Verum si cum glādulosa carne, quæ ei innoxia est, quæq; glutinum quoddam in se & humiditatem habet coquitur, et cum aromatibus conditur, suauis esui est, nec insalubris

habetur. Cor frigidum & ſiccum, et ob eam rem melã-
choliam auget, tarde concoquitur, non tamẽ parũ alit.
De mortuo corde loquor: uiuens enim caloris recepta-
culum eſt. Pulmo uiuens calidæ & ſiccæ qualitatis eſt,
mortuus frigidæ & humidæ, ob eius raram texturam
& leuitatem modici alimenti habetur. Hepar quod &
iecur licet appellare, groſſos generat humores, difficile
concoquitur, appetentiam tollit. Lactentium iecinora,
minus tamen inſalubriora putantur. Gallinacea & an-
ſerina ſiue anatina his adduntur. Caprarum hircorum
iecinora fugito, ne in epilepſiã incurras, quã noſtri co-
mitialem morbum appellãt. Contra uero hepar lupi nõ
modo nõ nocet, uerumetiã hydropiſim curat. Valet itẽ
hepar rabioſi canis tritum & ex aqua potũ cõtra mor
ſum alterius rabie ſæuientis. Hubera q̃ fibroſa & car
tilaginoſa ſunt, frigidæ uis et ſiccæ habentur. Hinc eſt
quod craſſum præſtent alimentum: & quãto lacte abun
dantiora ſunt, tanto maioris ſunt alimenti. Splen ſiue li-
en acorem quendam in ſe habet, quod antea receptacu-
lum melancholiæ fuerat, hinc eſt quod ſtomachũ & ap
petentiam iuuat. cito tamen ſatiat. eius frequens uſus bi
lem nigram facit. Porcinus ſplen cæteris minus inſalu-
bris habetur. Alæ auium in cibum ſumptæ ſaluberrimi
ſunt alimenti, præcipue autem gallinarum. Sunt qui &
anſerinas his addant. Frequenti enim motu ſi quid mali
ſucci ineſt purgatur. Similiter quoq; anſerina & galli-
nacea colla cæterarum uolatiliũ meliora putantur, ſi ſan

guine intercutaneo caruerint. Grauis saporis renes uri næ receptaculum, & quasi cola quædam humidorum recrementorum sunt. Difficillime item concoquuntur, ac in malum uertuntur humorem. Lactentis tamen hoedi renes, quia nihil adhuc terrestre habent, non improbantur. Peßimi sunt alimenti, ac bilem atrā faciunt, recrementorum omnium receptacula, licet obesent, minus tamen improbanda sunt auium, præcipue autem gallinæ uentricula, & intestina. Iuniorum animalium testiculi quā uetulorum, qui tarde concoquuntur, probabiliores habentur. Gallinacei tamen nunquā improbātur. Non displicuit mihi Palelli hospitis nostri patina, qui pedes uitulinos bene lotos, & coctos cum iusculo aromatibus insperſos, in cœnam more Romano attulit. Inditum quoq; aliquid ex aceto putarim, adeo appetentiam excitabant. Apponi hæc patina prima mensa consueuit. Boni & facilis extat alimenti, pectori cōfert, tußim lenit, meatus urinæ exhulceratos sanat, dysentericis pdest. A medicis tamen anteriores magis, quā posteriores animalium partes probantur.

PLATINAE DE OBSONIIS LIB. VI.

Actum profecto nil hactenus uideretur explicata earum rerum natura & ui, quibus humana consuetudo uescitur, nisi deinceps obsoniorum cōficiendorum

ratio, qua & coqui & popinarij utuntur, ordine præberentur. Non enim omnium eduliorum eadem est coctura, eadem cõditura, eodemúe tempore. Elixa debet esse bubula, & uaccina caro, elixum uituli pectus. Dorsum tamen, ceu spinam malis appellare, assaturã requirit. Coxas eiusdem in pulpamẽtum rediges. Totum de ueruece non iniuria elixabis, licet ex spatula & coxis bona fiat assatura. Suillã carnẽ quoquo mõ coxeris, insalubrem inuenies. Eius tamen spina ubi recens est assa ad gulam facit. Sunt qui cepas in eius feruenti adipe coquant, deuorentq;: hœdi utrumlibet cocti suaues, et salubres sunt, coxæ tamẽ assæ meliores habentur. Eadem et de agni coctura. Caprinam carnem, si uoles, mẽse ianuario cum alliato comedes. Cerui uero anteriorem partẽ in iusculo laridario coques, lũbos assabis, ex coxis pastillos aut pulpamenta facies. Eadẽ & capreoli, damæ, ac capræ coctura. Aprum in piperato, aut in laridario condies. Leporem assum recte conuiuis appones, posterior tamen pars melior habetur. Anteriorem non iniuria in piperato uel laridario coques. Eadẽ est & de cuniculo coctura. Sunt qui ursinam carnem ex pastillo comedant.

Quomodo coquendæ aues, cicures, & syluaticæ.

Aves amphiuias, hoc est, terra & aqua uictum quærentes, ut anserem, cygnum, anatem, gru-

em,ciconiam ac cætera eiuſdem ferè naturæ elixabis; Pauonem uero phaſianum,coturnicem,perdicem,turdos,merulas,ficedulas,gallinas ſyluaticas aſſabis. Hæ quoq; aues ſi elixentur cum pipere & ſaluia,non inſuaues uidebuntur. Capos præpingues aſſos,medios inter maciem et pinguedinem comedes. Idem fiet de gallinâ & pullaſtra.

Elixum.

CArnem in fruſta cōciſam,per horam in aqua frigida ſines,bene deinde lotam cum aqua calida; atq; iterum recēti in cacabo lato,ne anguſte bulliat,ad focum pones,ſalemq; indes antequā efferueat. Vbi ebullire occipiet,bene deſpumabis. Si uideris ſabulū aut terram commixtam ſali,aquæ calidæ cochleare accipies, huicq; ſalem infundes. In fundo ſabulum & quicqd terreſtre erit reſidebit,ſal in ſummo cū aqua natabit. Hanc colatam cacabo infundes. At ſi caro annoſa fuerit,eam crebro cochleari eximes,recētiq; aqua humectabis,idē facies ſi gallinæ uel capi anniculi fuerint. Alba hoc modo cum iure caro remanebit.

Aſſum.

ASſum ex quauis carne hoc modo facies,ſi annicula erit,ubi modicum ebullierit ex cacabo exemptam illaridabis,uoluiq; ad ignē iubebis,quoad bene coquatur. At ſi tenella fuerit,ut uitulina et hœdina,

sine elixatura eo modo quo superiorem coques. Capos, phasianos, hoedulos, perdices, & quicquid syluaticum, assaturam requirit, bene deplumatos exenteratosq́; in feruenti aqua lauabis, lotos ac pro appetentia odoriferis herbis pipere & larido bene conciso refertos, ad focum lento primum igne coqui iubebis: at ubi paululum à coctura abesse uideris, salem cum trito pane circumquaq; asperges, excitato maiore quàm antea igne, inuolutoq́; uolubiliore manu ueru. Vnde statim exemptã carnem exhalareq́; permissã ad conuiuas deferes.

Piperatum ex syluaticis.

PIperatum *cum quauis carne syluatica, hoc modo facies: In catinum tantum ex uino nigro austero indito quantum ex aqua, optimeq́; in eo carnes lauato, loturam deinde colato, additoq́; tantum salis, quantum res exigit. Eandem aquam cum carne in lebete ad ignem ponito. Coctam carnem eximito, in patinasq́; diuidito, buccellas panis in craticula torreto, tostas in aceto remollescere sinito. Vbi acetũ satis imbiberint unà cum libra passularum eas optime cõterito. Huic opportune sanguis ipsius bestiæ adderetur, uel iocuscula, si fieri posset, contrita. Hæc deinde cum ipso iure misceto, additoq́; parum sapæ, aut defruti cum aceto illo cũ quo panem maceraueras, postea uero per cribrum setaceum hæc omnia simul facito transeant. Indita in cacabum, aspersa pipere, cariophyllo, cĩnamomo, ut uoles, facito*

æqualiter bulliãt per dimidiũ horæ in carbonibus, agitando ſæpius cum tudicula uel cochleari. Carnẽ postremo cum larido frictam, diuiſamq́; in patinas hoc piperato condito, conuiuisq́; apponito. Multum & commode alit, ſtomachũ fouet, corpus obeſat, bilioſis tamẽ nocet, calculum facit, plus minuſúe, ſecundum rerum ipſarum compoſitionem.

Ius laridarium.

IVs laridarium cum quauis carne ſyluatica hoc modo facies, carnem in catino, ubi tãtum ex uino albo, q̃ñtum ex aqua bene lauabis, loturamq́; (ut par eſt) colabis cum hac lotura, cumq́; larido ac ſaluia minutatim conciſa, carnem in lebete coques: ubi prope cocta fuerit, aromata ſuffundes. Vt uero craßius aliquantulum iuſculum fiat, oui uitella duo, & quidem prædura, cum quibuſdã buccellis panis ſicci, nec omnino toſti ſimul cõteres, contrita cum iure miſcebis, infundesq́; in cacabũ. Melius tamen fieret hoc, aut ex ſanguine, aut ex coctis, aut contritis iecuſculis eiuſdem animalis. Coctam carnẽ in patinas tuo more diuides, conuiuisq́; aut minutatim aut in fruſta cõciſam cum ipſo iure appones. Multi & hoc alimenti eſt, ſtomachum tamen crebro ueſcentibus facit. Hepar & renes concalefacit, bilioſis nocet, ſolis pituita laborantibus conuenit.

Cibarium ex ſyluaticis.

Cibarium, quod uulgo corrupto uocabulo ciuerũ appellãt, sic facito, Carnem syluaticã cum aqua et aceto pari mensura coquito, coctam ex iure eximito, sinioq; in pinnace, uel(ut latine dicam)orbe tamdiu rẽ sideat, donec humor exierit, eam deinde in optimo lari dofrigito. At si duas patinas condire uolueris, passula rum librã, selibramq; amygdalarum cum sua pelle con terito, hisq; buccellas panis nõ nimium tostas, & atro uino remollitas ac tunsas addito, permiscetoq; omnia cum iure in quo caro cocta est. Facito postea hæc omnia per cribrum farinaceum in cacabum transeant, ebulliantq; simul in carbonibus longe à flamma per dimidium horæ curato. Si aromatum cupidus aut secus eris, ex gingiberi aut cinnamo plus minusue addito. Cepulã postremo in ollula cum larido tessellatim conciso bene coctam ac tunsam in cacabum dimittito, finitoq; paululum efferueat, ac deinceps in patinam cum iusculo diuidito. Nutrit & hoc, tarde concoquitur, fastidium mouet, caput lædit & oculos, hepati nocet, uentrem ciet, biliosis obest, & pectori.

Pastillus ex syluaticis.

Ex ceruo uel capreolo pastillum sic facies, In frusta haud magna carnem concides. Vna bullitiõe cum aqua & aceto saleq; remollitã ex cacabo eximes, sinesq; in quadra donec ius exinaniet: piper deinde & cinnamum contritum simul cum larido tunso in modum

placentæ ſubiges, carnemq́; additis quibuſdam per longum laridi teſſellis, hoc quaſi foliato inuolues, indesq́; circũquaq; chariophylli grana, farinã deinde bene excretam ſubiges. ex ſubacta cruſtã großiorem unicuiq; fruſto circumuolues, in furnoq́; lento igne optime coques. Apponi hæc ſtatim conuiuis, uel ſeruari in mẽſem, aut ſaltem dies 15. poſſunt: parum omnino alit, tarde cõcoquitur, ſtomachum laxat, ſpleneticis & hepaticis nocet, pectus exaſperat.

Paſtillus ex cicuribus.

Cicures appello omnia quæ domi aluntur, ut uitulum, capum, gallinam, & ſimilia. Ex his paſtillũ ſic facies, Carnis macræ quantum uoles ſumito, minutatimq́; gladiolis concidito. Vitulinum adipem cum aromatibus huic carni bene miſceto, inuoluta cruſtillis in furno coquito. Cocta ubi prope fuerint, duo uitella ab albore ouorum excreta cum modico agreſtæ, cumq́; iure perpingui bene tudicula agitata in paſtillum infundes. Sunt qui modicum croci ad ſpeciem addant. Fieri et hic paſtillus in patella bene uncta, etiam ſine cruſta poteſt, capum, pullaſtram, & quicquid uoles integrum et in fruſta cõciſum in paſtillo pro uoluptate optime coques. In hoc & multum alimenti ineſt, tarde concoquitur. Pauca recrementa in ſe habet, cor, hepar, et renes iuuat, obeſat, ac uentrem ciet.

Cruſta ex cicuribus.

SI crustam uoles ex pipionibus & quauis aue, primum facito ebulliant, ubi ad cocturam ferè uentũ erit, ex lebete eximito; exemptaq́; in frusta concisa in sartagine cum abundanti larido frigito. Inde in patellam uel testam bene unctam, crustaq́; instratam deuoluito. Huic pulmento nõ iniuria pruna & cerasa uel austera addes. Agrestam deinde et oua octo, si plures conuiuas habebis, uel pauciora, si paucos cum modico iure tudicula agitato. Huic petroselinum, amaracum, mentam, gladio minutatim, quoad fieri potest, cõcisam admisceto, ad ignemq́; ponito, longe tamen à flamma. Lente enim ebulliat necesse est. Cochleari interim tãdiu misceri debet, donec cochleare ob craßitudinem integat. Fũdito postremo hoc iusculum in crustã, ad ignemq́;, ac si artocrea esset, ponito: coctam conuiuis apponito. Multum alet, tarde concoquitur, pauca recrementa relinquet, bilem reprimet, corpus exasperabit.

Frictum ex quauis carne.

FRictum ex altilibus et quauis carne hoc modo facies, Carnem uel aues bene exenteratas & lotas aut minutatim, aut quadrifariã concisas in ollam cum larido ad ignẽ pones, crebroq́; cochleari ne lateri seriæ adhæreant conuolues, ubi prope cocturam fuerint, maiorem partem laridi eximes, uitellaq́; duo cum agresta agitata, cumq́; iure & aromatibus mixta in ollã fundes, ebulliãt tãtum necesse est ut recte coquatur. Huic

patinæ crocum addunt quidam ut coleratior fiat. Non erit etiam à uoluptate alienum petroselinum minutatim concisum, patinæ inspergere, conuiuisq; statim apponere. Alet multum & si tarde concoquitur, bilem reprimet, cor, hepar & renes iuuabit.

Pastillus in olla.

PAstillum in olla sic facito, Carnem uitulinam cũ adipe minutatim concisam in ollam ponito, pipiones & pullos si uoles adijcito. Ollam ipsam ad carbones longe à flamma, ne cõcitatæ efferueat, ponito. Vbi ebullire occeperit despumato, passulas deinde imponito. Cepam postremo minutatim concisam cũ larido frigito. Frictam in ollam indito. ubi omnia prope cocta existimaueris, agrestam & aromata suffundito. Sunt q et duo uitella ouorum bene agitata cum agresta infundant. Multum alet, tarde concoquetur, nauseam faciet, stomacho nocebit, hepar & renes cõcalefaciet, sperma augebit, caput & oculos lædet.

Mirause Catellonicum.

CAtellani gens quidem lauta, & quæ ingenio ac corpore Italicæ solertiæ haud multum dißimilis habetur obsonium, quod mirause illi uocant, sic condiunt, Capos aut pullastras, aut pipiones bene ex enteratos et lotos in ueru collocant, uoluuntq; ad focũ tantisper quoad semicocti fuerint. Inde exemptos ac tes

felatim diuisos in ollam indunt. Amygdalas deinde tostas sub cinere calido absters asq; lineo panno terūt. His buccellas aliquot panis subtosti addunt, mixtaq; cū aceto et iure per cribrum setaceum transmittunt. Posita in ollam hæc omnia, inspersaq; cinnamo, gingiberi, ac saccaro multo, tamdiu efferuere simul in carnibus procul à flamma lento igne permittunt, quoad ad iustā coctura m peruenerint miscendo semper cū cochleari, ne feriæ adhæreāt. Hoc nihil suauius cum Valischara meo edisse memini. Multi est alimenti, tarde concoquitur, hepar et renes concalefacit, corpus obesat, uentrē ciet.

Vt pauo coctus uiuus uideri possit.

NEcatur pauo, aut penna superne in cerebrū demissa, aut iugulatur, ut hœduli solent, quo sanguis exeat. A gutture deinde usq; ad caudā pellis leniter scinditur, scissaq; cum proprijs pennis à toto corpore ad caput trahitur, quo absciso cum pelle reseruato cruribusq;, pauonem ipsum aromatibus ac odoriferis herbis refertū ueru assabis, infixis tamen prius per pectus chariophyllis, inuolutoq; collo lineo albo, cōtinue aqua humectato, ne omnino desiccetur. Coctum pauonem ex ueru exemptū, propria pelle integes, et ut pedibus stare uideatur, uirgulas ferreas infixas tabulæ ad hoc fabrefactas, per crura ne cernātur, per corpus ad caput & caudam adiges. Sunt qui ad ludum & risum, camphoram cum lana ori indant, ignemq;, ubi ad men-

sam fertur inijciant. Hoc Gellio *non placet,qui ignem reformidat.*Inaurare *etiam pauonem assum & aromatibus conspersum bracteis aureis licet ad uoluptatem et magnificentiam.* Idem *etiã fieri de phasianis,gruibus, anseribus,capis,ac cæteris auibus potest.* Verum *tarde concoquitur,parum alit, atram bilem auget,hepaticis ac spleneticis nocet.*

In porcello asso.

Porcellum *adhuc lactentem iugulato,uillosq; cultro omnino acuto abradito.* Per *spinã deinde scindito,eximitoq; quicquid in uẽtre habet,iocuscula eius cum larido,allio,cumq; odoriferis herbis minutim concidito,tritum caseum,oua agitata,tunsum piper,crocũ in puluerem redactum cum superioribus bene misceto.* In *porcellumq; omnino ita inuersum,ut quod intus erat foris sit indito,ac claudito ne excidat.* Coqui *in ueru, aut super craticulam lento igne nõ incommode potest, ut omnia pariter esui bona sint.*Dum *coquitur aceto, pipere,croco,simul mixtis cum saluiæ aut rosmarini,aut lauri ramusculis sæpe aspergenda est.*Idem *etiam fieri ex ansere,anate,grue,capo,pullastra,potest.* Male *hoc & parum alit,tarde cõcoquitur:stomacho,capiti, oculis,atq; hepati,nocet.*Oppilationes *facit,calculum creat,pituitam auget.*

Pullus in agresta.

PVllum cum salita carne decoquito, ubi semicoctus fuerit, grana uuæ sublatis è medio uinaceis in cacabum feruentem indito: petroselinum & mentam minutatim condito: piper & crocum in puluerem conterito. Hæc omnia in cacabum, ubi pullastra cocta fuerit conijcito, ac patinā statim facito. Hoc obsonio, quo non ab re B. Poggius me etiam inuitato frequenter uescitur, nil salubrius. Admodum enim alit, facile concoquitur, stomacho, cordi, hepati, renibus conuenit, ac bilem reprimit.

Pullus assus.

PVllum bene depilatum exinanitum & lotum assabis, asso atq; in patinam imposito antequam refrigeat, aut succum mali medici, aut agrestā cum aqua rosacea, saccaro, ac cinnamo bene trito infundes, conuiuisq; appones. Hoc Bucino non displicet, qui acria, simul ac dulcia appetit, ut bilē reprimat, qua excitatur, & corpus obesat.

In pulpam uitulinam.

EX coxa uitulina carnē macrā abscindito, abscisa in frusta oblōga et subtilia cōcidito, battuatoq; cū gladiolo costa, ita ne rescindatur, statimq; sale et fœniculo trito suffundito, amaracū deinde ac petroselinū cum larido bene concisum, & aromatibus sparsum super pulpas extēdito, easq; statim inuolutas in ueru ad

ignem ponito, ne nimium desiccentur caueto, coctas cōuiuis statim appones. Multum alet, corpus solidū reddet, pauca recrementa relinquet.

In pulpam Romanam.

C*Arnem uitulinā in frusta nō maiora ouo ita cōcidito, ne alterum ab altero rescindatur, salemq́; ac coriādrum, aut fœniculum tritum statim inspergito, aspersam inter duas tabulas aliquātulū opprimito. Veru deinde traiecta cū tessella laridi, ne se contingāt: neue nimiū desiccentur, ad ignem uoluito, donec coquantur. Multi hoc est & grossi alimenti, tarde etiam concoquitur, & aluum astringit.*

Esitium ex pulpa.

E*X coxa uitulina pulpam accipito, eamq́; uel cū adipe eiusdem, uel cum larido minutatim concidito. Amaracum & petroselinum contundito, uitellum oui cum caseo trito, tudicula agitato, aromata inspergito, corpus unum facito, ac omnia cum ipsa carne misceto. In omentum deinde uel porcinum uel uitulinum tessellatim incisum, hoc pulmentum ad oui magnitudinem inuoluito, ad focum in ueru lento igne decoquito, mortadellam uulgares hoc esitium uocant, quod certe parum incoctum quàm nimium suauius est. Tarde ob hāc rem digeritur, oppilationes facit, calculum creat, cor tamē & hepar iuuat.*

Efitium ex iecore.

IEcinora porcina uel quorumuis animalium paululum elixa terito, eo modo quo caseum soles. Porcinũ deinde uentrem condito ad quantitatem iecinoris, tantumq; casei ueteris, amaraci, petroselini, passularum, aromatum contritorum, cum duobus ouorũ uitellis admisceto, quãtum satis esse putaueris. Ex his in unum redactis ad magnitudinem nucis pilas facito, omentoq; inuoluto, ac ubi uoles, in sartagine cum larido frigito. Lẽtam & paruam cocturã requirunt. Tomacula hæc uulgus appellat, quæ fortasse melius omacula cum inuoluta omento fiant dicerentur, uel tomacla, ut Martiali placet.

Farcimina.

PVlpæ uitulinæ atq; adipi suillæ bene tunsæ tritũ caseum, tum ueterem, tum pinguem aromata bene tunsa. duo aut tria oua tudicula agitata, salis tantum quantum res ipsa requiret, croci quo crocea sint, omnia admiscebis, admixtaq; in intestinum bene lotum, et per quam tenuatim productam inijcies. Cocturam in cacabo requirunt. Bona non nisi biduo durãt. Seruari tamẽ in dies 15. aut plures poterunt, si plus salis & aromatũ addideris, siue ad fumum desiccaueris.

Lucanicæ.

SI uoles bonas lucanicas, carnem macram & pin-

guem simul ex sue concidito, ablatis omnibus fibris ac neruis. Quod si caro decem librarũ fuerit salis librã unam, fœniculi bene mũdi uncias duas, totidem piperis semitunsi admisceto, confricatoq́ꝫ, per diẽ hæc in mensula sinito. Sequenti in intestinum bene mundum inijcito, & sic ad fumum suspendito.

Gelu in patina.

SI uoles duas patinas eius pulmenti, quod uulgo gelatinam uocamus 40. pedes uerueceos excoriatos exossatosq́ꝫ, in aqua recẽti per tres aut quatuor horas sinito, lotos in cacabum, ubi aceti acerrimi albi metreta una, uini albi altera, aquæ duæ insint impones, tantũ salis addendo quantum sat est. Facito deinde efferueat lento igne. Despumare etiam diligenter memento ubi semicocti fuerint, piperis rotundi, piperis oblongi, cinnami, spicinardi quantum satis erit infringito, potius quã conteras. In cacabumq́ꝫ indito, ut unà tamdiu efferueant, donec ad tertias deuenerint. pedes tum eximito, iusq́ꝫ efferuere iterum sinito, decem ouorum albamẽta tudicula tamdiu agitato, donec uersa in spumam uideãtur. Ebullire simul tantisper hæc debẽt, quoad semel aut bis cochleari inuolueris. Exempta ex cacabo statim sacco lineo bis aut ter colato. Tale ius in patinas ubi pulli, aut hœdi, aut capi bene cocti, & frustatim diuisi, nec humecti, caro sit, indito: inq́ꝫ frigido et humido loco tamdiu sinito, quoad omnia gelu concreta fuerint. Ex hac

patina nil comedat Voconius meus ne bilem qua exagitatur, cum suo magno malo augeat.

Hœdus in allio.

INtegrum hœdum, aut quartam partem, tessellis laridi, & spinacis mundi, alijs circũquaq; impactis, ueru ad ignem uoluito. Humectatoq; frequenter cũ ramusculis lauri aut rosmarini: ex hoc quod nunc scribã condimento, Cum agresta cumq; iusculo pingui duo uitella oui bene agitata, duas spicas allij bene tũsas, modicum croci, parum piperis misceto, in patellamq; indito. Inde (ut dixi) quod coquitur aspergito. Coctum in patinam ponito, partemq; conditurae infundito, ac petroselinum minutatim concisum inspergito. Hoc obsonium bene coctum cito comedi debet, ne refrigescat. hoc non edat Caculus, quia oculos hebetat, uenerem etiam demortuam excitat.

Pulmentarium in carbone.

CArnem macrã ex coxa uitulina in buccellas nõ nimium subtiles concisam cultri costa contundito, sale deinde & fœniculi semine bene trito utrinq; aspersam inter duas tabulas per dimidium horae comprimito. Inde in craticula ad carbones concoquito, in utrãque partem crebro uertendo, addendoq; tessellas laridi, ne igne inarescat. Coqui non admodum hoc pulmentarium debet, calidum item conuiuis apponatur, quo

magis appetentiam & desiderium bibēdi excitet. Hoc *Bibulus utatur, qui sitim in se demortuam quærit.*

In iecusculis.

IEcusucula aut suilla aut ex quouis anīali ad magnitudinē nucis apta, inspersaq; sale, fœniculo, et aromatibus dulcibus ac bene tritis, omēto uitulino aut hœdino separatim inuolues, ad focumq; non nimium decoques, ac cocta statim comedes.

Succidia in carnem.

CArnem salitam larido intertextā, in tessellas concides, concisam in sartagine non admodum friges, frictam, aceto, saccaro, cinnamo, petroselino, minutatim conciso asperges. Idem etiam fieri de perna ac sumine potest. Sed hæc succo citri uel malarāciẏ suffundi amant. Clamat in hāc opinionem Bibulus, & sine acredine, quo uehementior excitetur sitis, hæc deuoranda affirmat.

In turdo.

VBi turdum assaueris, eo modo quo cōuenit, amygdalas bene tunsas, saleq; inspersas, cum agresta & iusculo miscebis, modicumq; gingiberis & cinnami insperges. Mixta hæc omnia per cribrum setaceū in cacabum transmittes. Vbi modicum ebullierint, in ollā in quam turdos assos reposueris infundes. Sunt item qui

ſatius dicunt,in aſſos turdos uel malarancia exprimere,aromata dulcia inſpergere.

In uitulinum caput.

CAput uitulinum aut bubulinum aqua calida depilato,ut ſuem conſeuiſti,ſi elixum uoles,ubi coctum fuerit in alliatum mergito,ſi aſſum placuerit,repletum aromatibus,allio,ac pleriſq; odoriferis herbis, in furno decoquito.

In cerebrum uitulinum.

EX capite elixo ac cocto cerebrum erues,cũ quo duo uitella ouorum,tudicula bene agitata,modicũ piperis,parũ agreſtæ,ſalis quantum ſat erit,miſcebis. Mixta hæc omnia in ſartagine cum liquamine tantiſper friges,donec,quod breui fiet,concreta ſimul fuerint. Comedi cito hoc pulmentarium debet.ubi refrixerit,nil inſipidius. Hinc eſt quo me Palellus hoſpes crebro in cœnã uocat,ubi huiuſcemodi patinã condijt.

In ficedulas.

FIcedulas implumes,ac nullibi cõminutas aut exẽteratas,in folio uitis cum modico ſalis,fœniculi, ac laridi inuolues,inuolutaq; cinere calido,& carbonibus integes. Ante dimidium horæ coquentur. Aſſas ſi uoles,quaternas ſimul deuincies circa ueru capite & pedibus:ne ſi trãsfixæ fuerint,nil habeas quod comedas.

Sunt qui in extrema coctura, laridum his instillent.

Patina catellonica in perdices.

PErdicis assæ ac prope coctæ, alas & pulpam circumquaq; abscindes, indesq; in locum modicum salis, aromatum, chariophyllorũ contusorum, succus citri aut malarancij, quo melius simul hæreãt, misceri his debet. Inuoluatur tum cito necesse est, ac calida deuoretur, oportet. Hoc cibo Gallus *noster frequẽter uescitur, quãuis catellonicorum acerrimus sit hostis.* Odit enim *genus hominum, non patinas.*

Liquamen.

OMentum suis, dum recens est, minutim concisum ad castaneæ magnitudinem, sale multo asperges ac contundes: contusum per diem in tabulato sines, sequenti in aheno ad ignem si centum librarum erit cum duabus aquæ metretis decoques, lento igne efferueat, necesse est, donec bene liquerit. Cola *deinceps colabis, capiesq; quod in aquã natabit.* Inditum *liquamen in seriã loco subterraneo per annum conseruabis.*

In uentriculum uitulinum.

VItulinum uentrem in angulo leniter perforato, stercusq; ac sordes omnes eximito, in lotum uentrem hæc quæ dicã indito. Ex *caseo ueteri oua quatuor bene facta, parum piperis leniter tũsi, croci modicum, passulas integras, petroselinum, amaracum, mentã co-*

cisam. Mixta omnia & in uentriculum clausa in cacabo bene coquantur.

Perna.

Digito cultrum in mediam pernã, quæ ut Varroni placet à pede dicta, olfactuq; si bene olebit, bona erit perna, sin secus, reijcienda est. Bonã in uino albo, aut aceto decoquito. Sunt qui tãtundem aquæ addendum dicãt, maxime uero Publius, qui uinum non bibit, hi certe fallũtur. Suauior est in uino tãtum uel aceto, et diutius durat. Non est coquenda perna, nec est iure eximenda, nisi ubi refrixerit.

Sumen ex lingua.

Non sumen admodum pingue, sed rubeũ coquatur eo modo quo perna, sed melius aliquantulũ. Hãc quoq; cocturam uult lingua, quanto pinguior, tãto melior est. Eadem ferè & de reliqua succidia ratio.

In pastillum gallinaceum.

Cristas pullorum trifariã, iocuscula quadrifariam diuidito, testiculos integros relinquito, laridum tessellatim concidito, nec tundito. Duas aut tres uncias uitulinæ adipis minutatim concidito, aut loco adipis medullã bubulã aut uitulinã addito. Gingiberis cinnami, saccari, quantum satis erit sumito. Hæcq; omnia cum cerasis acribus ac siccis ad 40. misceto, inditoq; in pastillũ ad id apte ex farina subacta factum. In fur

no aut sub textu in foco decoqui potest. Semicoctum ubi fuerit, duo uitella ouorum disfracta, modicum croci et agrestæ superinfundes.

In pipionem exossatum.

Pipionem exinanitum & bene lotum, per diē ac noctem in aceto acri sines, lotum deinde ac repletū, & aromatibus & herbis elixū pro libidine, aut assum facies. Vtrouis modo sine oßibus inuenies.

Ex solo pipione duo fiunt.

Pipionē sine aqua ita apposite deplumato, ne pellem frangas. Exenterato deinde cutem integram auertes ac diriges, directam optimo farcimine replebis. Integer tum omnino uidebitur. Verum pipionē hoc modo assum, frictum, elixum, facies. Assum, semicoctū, sale ac trito pane asperges, inungesq́; leniter uitello oui, ut crustā pro cute faciat. Vbi incoctus omnino fuerit, uehementi igne statim torreto, quo coleratior fiat, inde conuiuis appones.

Cibaria alba.

Cibarium album, quod aptius leucophagum dicetur, hoc modo pro 12. conuiuis condies, Amygdalarum libras 2. per noctem aqua maceratas, ac depilatas in mortario bene tūdes, inspergendo modicū aquæ, ne oleum faciant. Deinde capi pectus exossatum in codē

mortario cōteres, indesq; excauatum panem, agresta prius aut iure macro remollitum. Gingiberis præterea unciam, ac saccari selibrā addes, miscebisq; hæc omnia simul, mixtaq; per excretorium farinaceum in ollā mūdam transmittes. Efferueat deinde in carbonibus lento igne facies, cochleariq; sæpe agitabis, ne seriæ adhæreat. Coctum ubi fuerit, aquæ rosaceæ uncias tres infundes. Ad mensamq;, aut in patinis ubi caro fuerit, aut seorsum, sed minoribus mittes. Quod si in capos fundere institueris, quo lautius uideatur, malipunici grana superinspergito. At uero si in duplicem conditurā diuisum uoles, partem uitello oui ac croco, simul cum modico agrestæ confuso colorabis, quam quidem à colore genestinam appello. Reliquam partem quæ alba est, ita cō uiuis (ut dixi) appones. Hoc ego condimentis Apitianis antepofuerim semper. Neq; ulla ratio est cur gulæ maiorum nostri præferatur. Et si enim ab illis in omnibus ferè artibus superamur, una tamen gula non uincimur. Nullum enim in orbe terrarum irritamentum gulæ est, quod non huc tanquam ad gymnasium popinariū translatum sit, ubi acerrime de conditura obsoniorū omnium disseritur. Quem coquum dij immortales Martino meo Comensi conferes? à quo hæc quæ scribo magna ex parte sunt habita. Carneadem alterum dices, si de rebus propositis ex tempore disserentem audieris.

Cibarium album catellonicum.

Farinam optimi risi cum duabus metretis lactis caprini in cacabo ad ignem ponito, procul flamma, ne fumum concipiat. Pectus deinde capi eodem die mortui ac semicocti in quadam quasi subtilissima fila diuidito, inditaq; in mortarium duobus eo amplius tribus ictibus pistillo contundito. Vbi lac dimidiũ horæ efferbuerit, hoc idem pectus in fila redactum cum libra saccari indes, efferuereq; horas quatuor patieris, agitãdo semper condituram cochleari, cui hærebit ut terebinthina, ubi decoctum fuerit. aquam postremo rosaceam ut in superiore infundes, patinasq; facies. Nec erit abre si saccari aliqd insperges. Nulli enim cibariorũ, (ut aiũt) saccarum aduersatur. Ad hoc Galbes noster Rizonem & me sæpius inuitauit. Aderat et Tridento, qui se nil unquam lautius comesse asseruit.

In consumptum.

Fieri ius consumptum, aut ex capo, aut ex phasiano, aut perdice, aut ex capreolo, aut pipionibus, aut ex columbis syluaticis potest. Si ex capo uoles, cacabum sumes, qui aquæ metretas quatuor contineat. Hunc capum fractis ac comminutis oßibus indes cum uncia succidiæ macræ, piperis granis 30. cinnamo pauco nec nimiũ tunso, tribus uel quatuor chariophyllis, saluiæ laceræ trifariam folijs quinq;, lauri duobus. Sinito hæc efferueant horis septem, uel donec ad duas scutulas uel minus redigantur. Caue salem indas, aut salita si ægro-

tantium causa fiet: parum aromatum nil uetabit, quo minus ægroto etiam apponatur. Senibus hoc & ualetudinarijs detur.

Iusculum croceum.

Vitella ouorum 30. agrestam, ius urtuli, aut capi, parum croci, modicum cinnami in catinum simul frangito, ac misceto. Mixta per cribrum excretorium, facito in ollam trāseant. In hac curato ut in carbonibus, procul flamma, ne fumum concipiat, decoquātur. Miscetoq; semper cum cochleari donec crassum fieri incipiat. Tūc enim à foco ablatum, conuiuis decē p commode apponitur. Spargi aromatibus, dum in patinis est hoc iusculum debet.

Iusculum album.

Amygdalarum librā depilabis ac tundes, aquā inspergendo, ne oleum faciant: his deinde albamenta ouorum 20. panis albi ac remolliti parum, modicum agrestæ ac gingiberis albi, iuris quantum sat erit addes, ac cōtundes, omnia simul bene miscebis. Mixta, per cribrum setaceum facies, in cacabum transeāt, coquanturq; eo modo quo superiora.

Iusculum uiride.

Capito illa omnia, quæ in primo iusculo continentur, præter crocum, hisq; betas & modicum pe

toselini, aliquot tritici folia, si tum uiridia erunt, tunsa addes, per cribrum transacta coques eo modo quo superiora.

Cibarium, quod uulgo zanzerelas uocant.

OVa septem, selibram casei triti, panem item tritum tūdens simul misceto, inditoq́; in cacabum, ubi fiet ius croceum, quando feruere occipiet. Vbi bis terue cochleari conuolueris, patinas facies: cito enim coquitur.

Cibarium uiride.

CIbarium uiride eo modo, quo ante dictum condies, sed pro croco herbas indes, quas in iusculo uiridi commemoraui.

Cibarium in bolis.

OVæ ante dixi sumes eadē, uti uoles aut alba, aut crocea, aut uiridia facies. Duriora sunt hæc aliquantulum, & in cacabum feruere occipientem cochleari paruo sigillatim deponatur.

Cibarium album.

ALborem ouorum, panem album & tritum, casei modicum, cum lacte amygdalino misceto, inditoq́; in cacabum feruere occipientem, ex iure uitulino, aut capi præpinguis, ac eo mō quo supiora coqto.

PLATINAE LIBER VII.

NVllam industriam, nõ altilia solum, ac syluatica animalia, uerumetiam inanimata quædam fecere, ut legumina, boleti, tubera. Herbæ enim nonnullæ tum hortenses, tum syluestres, quæ à philosophis inter uegeta reponũntur. Verum prius meo instituto de ui & natura istarum rerum mihi dicẽdum est, quã de cibarijs, quæ ex eisdem fiunt dicere incipiam. Neq; certe à re ipsa alienum putarim, præcipue cum ordo esitiorum hoc requirat de eo farre & hordeo aliqd dicere, quo in cibarijs, utimur, quanquam cum de pane diceremus breuiter eorum genera sunt explicata.

De hordeo.

HOrdeũ frumenti genus esse, satis in primo libro diximus, cuius uis temperata habetur. Hinc est quod parum alit. Aqua cum eo decocta, addito uel melle uel glycyrrhiza, cõtra ægritudines à nimio calore ꝓuenientes plurimum facit. Hoc etiam frequenter, ut infra apparebit, in cibarijs uescimur. Amilum item ex hoc factum, pectori non incongruit.

De farre.

FAr, quod aliqui adoreum, aliqui adorei genus dixerunt, temperatũ ẽ. Facile concoquitur: abster-

git, refrigerat eius frequens usus hepatis ac splenis, fibris laborantibus ex calculo, uesicæ & renibus nocet.

De amilo.

AMilum, quod inter frumenta boni succi Celsus commemorat, id esse putarim, quod medici nostrorum temporum mutata litera, hamidum uocant. Cõditum in amygdalis & saccaro, epilotũ lenit et pectus, tussim sedat, sanguinem tamen non bonum generat.

De simila.

SImilã fieri è tritico loto, sicco ac leniter mola diffracto, dicunt medici. Asseruntq; cibaria ex hoc meliora fieri quàm quæ ex amilo fiunt. Calorem enim & sitim sedant, hepar refrigerant.

De alica.

ALicam, Celsus inter fruges boni succi commemorat, ut triticum, siliginem, orizam, amilũ, quæ quidẽ & panificia appellat. Ex alica tamen oriza & ptisana fieri optimas sorbitiones & pulticulas dicit, ut Columellæ placet ex hordeo, ut Celso ex oriza, quod deriuatum uidetur. Sunt tamẽ qui hoc latinũ & non externum putent.

De riso.

RIsum, quod ego antiquo uocabulo orizam appellatũ puto, calidæ ac siccæ uis est. Et ob hãc rem

multum alit, maxime si cum amygdalis tunsis, lacte et saccaro, (ut postea dicetur) cōditum fuerit: decoctum in aqua pura uentrem constringit. Nocet tamen frequens eius usus, dolore alui laborare solitis.

De panico.

Mali succi habentur panicum, milium, ac legumina fere omnia. Panicum (ut ait Plinius) dictum est, quod paniculis inuoluatur. Panico præcipue Aquitania utitur. Pontica gēs nullum panico præferunt cibum. Abundat & hoc circumpadana regio. Panicum tritum & pro cibario sumptum simplex, uentrē astringit, cum lacte coctum multum alit.

De milio.

Milium & panicum terram emacrant, & ob eam rem inter uites & arbores frugiferas serenda non sunt. Aethiopes non aliam frugem quàm milij hordeiq; nouere. Gaudet & milio Campania. Purgatur mortario & pistillo, ut alia multa. Purgamenta appludā rustici uocant. Ex milio fit puls, & panis prædulcis, quo Cisalpini ac maxime Insubres utūtur. Milij è musto subacti præcipuus usus ad frumēta est: in annum siquidē durat. Milij usus panico deterior habetur. Siccum enim & frigidum est, ac tarde concoquitur, id male alit.

De faba.

Fabæ inter legumina, quæ à legendo sunt dicta, maximus honos habetur. Quippe ex qua et panis et lomentum fit à faba in sacrificijs. A pulmentario fabaceo Pythagoras abstinuit, uel quod his mortuorum animæ, ut ipse asserebat, pro domicilijs uterentur, uel quod is cibus inflatione sua tranquillitatē mentis quærentibus mirum in modum contrarius sit, ac libidinem excitet, quam Græci hoc est, in testiculis fabis similibus, esse dicebant. Sola faba inter fruges exesas etiam crescente luna repletur. Aqua marina aliaq; salsa non percoquitur. Prima leguminum ante hyemem seritur. Quamquā Maro uere serēdam dicat. Aquas in flore maxime cōcupiscit: ubi defloruit, exiguas desiderat. Faba in Aegypto spinoso caule nascitur, contra crocodili edacitatem. Fabæ uis frigida est, uiridis ad humiditatem tendit, quæ stomacho nocet, sicca tamē peior est. Insomnia quouis modo in cibum sumpta uel mala facit. Aromatibus conspersa, minus lædere putatur.

De cicere.

Cicer salsilaginosum est, ideo solū urit, nec nisi madefactum pridie seri debet. Plures habet differētias, magnitudine, colore, figura, sapore. Arietino capiti psimile est. Rubeum nigro & albo calidioris uis est. Temperatius nigrum habetur. Eorum iura quibus & remolita sunt pectori prosunt, splenis atq; hepatis oppilationes tollunt, calculum frangunt renes ac uesicā pur

gant, uocem clariorem reddunt, uenerem cient, lumbricos è uentre abigunt. Recens cicer stomacho ac intestinis nocet, & os male olere facit.

De cicercula.

Est & cicercula minutum cicer, inæquales angulos habēs ueluti pisum. Dulcißima quæ eruo similis est, firmior quæ nigra & ruffa, quā quæ alba. Virtute in quibusdam ciceri similis est.

De piso.

Impatientißimum frigoris pisum habetur, ideo in apricis seri gaudet, ad austrum uerno tempore facili ac soluta terra. Dulce est & minus, (ut ait Gellius) q̃ faba, inflat ac nocet.

De phaseolo.

Phaseolum uel phasellum, quem uilem Maro appellat, hanc denominationē à Phasello insula, non procul monte olympo posita accepisse scribit Apuleius. Vim calidā & humidā habent phaseoli, quorū usus aluum lubricat & obesat, urinam mouet. Pectori ac pulmoni prodest. Caput tamen craßis & perniciosis humoribus replet. Insomnia & ea quidē grauia inducit. Eius frigiditas & malitia leniri aliqua ex parte potest, origano, pipere, sinapi, insperso. Vinū merum post phaseolos bibendum omnino est.

De lente.

Lens ut pisum in uere seritur: Amat lens solum tenue magis quàm pingue, cælum utiq; siccū. Eius duo sunt genera. Alterum rotundum nigriusq;. Alterū sua figura in lenticulæ nomen transiens, frigidæ ac siccæ naturæ habetur. Cortex aluum soluit, medulla astringit. Difficulter concoquitur, atram bilem generat, & lepram facit. Inflat, condensat, cerebro ac pectori nocet, oculos hebetat, uenerem reprimit. Corrigi eius malitia hoc modo potest, Primam cocturam abijcito. Secūdæ acetum, aromata addito, non erit etiam insalubre farinam hordei lenti in cacabo miscere, ut bene ac multum alat.

De uicia & eruo.

Medica, uicia, cicercula, eruum, farrago, pecorum magis quàm hominum causa sunt inuenta. Eius tamen usus uim medicamenti habuisse literis suis D. Augustus ostendit. Eius enim uis tußim lenit, ac pectori prodest. Hoc rouilium uulgo appellant.

De lupino.

Vpini satio terras lætiores facit: ubi caule surrexit ac florem emisit, ad solem continuo heliotropij more uertitur. Hoc uice clepsydræ nubilo cælo rustici utuntur. Nullo impendio cōstat lupinus, neq; enim sationem aut runcationē exigit. Primus omniū seritur,

ultimus tollitur. Vtrunq; ferè Septembri mẽse, ter in anno floret, lectum condi ad fumum amat. Eius uis calida est & sicca. Maceratus frigida aqua salitusq; homini in cibo est. Amarus medicamenti uicem præstat. Impositus enim puerorum uentribus cõtra lumbricos pro medicamẽto habetur. Valet item contra omnem oppilationem, ægre tamen concoquitur, humores etiam crudos & malos efficit.

De canabi.

SEritur & canabis ipsa ut linum, decorticata post uindemiam funes ad usum præstat. Aiũt canabim in Alabandica ferularum uicem in plagarũ usum præbere, adeo magna in regione nascitur. Ex semine canabis tunso cibaria quædã fiunt, quæ & stomacho & capiti, ac deniq; membris omnibus plurimũ nocent.

De sambuco.

SAmbucus alterũ genus habet magis syluestre, qđ alij chamæacten, alij helion uocant. Flos eius in cibarijs sumptus, hepaticis, spleneticis, cardiacis, atq; hydropicis prodest. Acinum uero quo & capilli cani tinguntur, potum ex aqua urinã mouet. Folia in uino pota, serpentum ictibus resistunt. Aqua in qua folia macerata fuerint sparsa per domum, pulices necat. Decoctio item foliorum sparsa muscas necat.

De cucurbita.

CVcurbita in uentrem plerumq; crescit, nonnunquam uero in anguineam formam. In locis humectis nascitur. Libertate pensili gaudet. In longitudinem nouem pedum creuisse quondam lectum est. Veteres medici diffiniuere cucurbitam esse congelatam aquam. Est enim humidæ ac frigidæ uirtutis. Nam in cibũ sumpta & stomachum relaxat, & bibendi desiderium extinguit, ac aluum mollit, intestina lædit, quo longiores sunt, eo salubriores habentur. Quæ in uentrem creuere desiccatæ ad fumum, euacuatæq;, horrei usum rusticis in condendis hortensiorum seminibus præstant. Cucurbitæ etiam ubi tenellæ sunt, abrasa leniter superiore cute, concisæq; in anguineam formam ac desiccatæ rusticis hyeme cibaria præstant.

De atriplice.

ATriplicem esse putarim ego, quod rustici spinachiũ uocant, à spinis credo quas in semine facit. Est enim holus frigidæ & humidæ substantiæ, amplius tamẽ ab humoribus poßidet. Sũt qui uelint atriplicem non esse quod spinachium uocãt, licet similitudinem habeat, & eandem prope uim. Nam & aluum mollit, & ictericis hoc est auriginosis, ab auri similitudine, ob sparsum fel (ut ait Varro) prodest. Calidum hepar refrigerat, bilem incensam reprimit.

De rapo.

RApum, quod uariare genus, lectum est, à Democrito tanquam humano corpori contrarium damnatur. Ex eo enim putat inflatiões stomachi excitari. cõtrà Diocles, itẽq; Dionysius ꝓpter eius uirtutes etiã necessariũ existimat. Cũ enim calidũ sit & humidum multũ alere, & obesare putatur. Genitură augere, maxime uero si sub cinere & carbonibus coxeris. Nõ erit etiã insalubre, si prima abiecta decoctiõe secũdo elixaueris, additis aromatibus, quæ eius inflationẽ, tollunt. Bene cocta urinam cient, ardorem tollunt, sitim extinguunt. Contra uero incocta, inflationem & oppilationes generant. Rapi tostum cum adipe tunsum, articulorum dolori medetur, & frigus à pedibus abigit. Aqua in qua discocta fuerint, frigidis podagris salubre fomẽtũ præstat. Cauendũ est dũ rapa colligimus, ne urucæ bestiolæ quædã uenenosæ insint, quas græci ἰερουκας uocãt. Has necare mulierẽ mẽstruo laborantẽ, asserit Columella, si solutis crinibus & nudo pede unumquenq; hortum ter circumeat.

De napis.

NAporum plura sunt genera, neq; una eadẽq; in omnibus uirtus est. Napi in altitudinem tendentes, qui & corinthij dicuntur, terræ maiore ex parte pro ninent. Hi seri in locis deuexis & siccis amant. Li othasij uero frigoris patiẽtißimi sunt. Apud Italos olim amiterninis palma dabatur, inde marsis, tertia (ut ait

Plinius) nostratibus, id est, cisalpinis. Napi omnes (alius tamen alio minus & maius) calidi habentur. Guttur & pectus in cibum sumpti leniunt. Aluum inflant, ac uenerem cient. Generare eorum frequens usus pituitam putatur.

De blito & bleta.

BLitum inter hortensia, holeris leuißimũ genus est. Hoc ego bifariam diuidi crediderim, cum & nigrum sit & candidum. Nigrum capite ferè exit, ut bulbus, caule, ut lactuca. Neq; ulla ferè hortensis herba latitudine maior. Quidam bliti naturam inertem, & sine ui putarunt, et si aluum usq; ad bilem plerunq; cõturbet. Nimia fœminarum menstrua in cibo sumptũ sedat. At bleta quæ alba est, quæq; medium temperamentum sortitur, hepaticis atq; spleneticis cũ aromatibus dulcibus, quæ salsedinem eius leniant, utilissime datur. Ardores item æstatis releuat. Fastidio languidos ad cibum reuocat. Nutriẽtes fœminas plurimo lacte implet. esa cum iure proprio, aluum mouet: eo uero abiecto, sola esui sumpta constringit.

De brassica.

BRaßica, quam eandem & cauliculum & caulem licet appellare, quod caule (qui uulgo thyrsus dicitur) præ cæteris crescat, omnibus holeribus (ut Catoni placet) antestat, maxime uero lotio, quod pluribus in

rebus salubre esse ostendit. Sexcentis ferè annis medicicina braßicæ usum populum Romanum, idem Cato tradit. Nondum enim in urbem conuenerant medici, qui sanandi facultatem, peregrinam quidem, in artem postea redegere. Inuenta tum pigmenta sunt, & his pretia addita, quæ uellent. Cæterum rustici illi ac militares uiri gloriosas cicatrices gratuito holere curabant, hortum colentes ad salutem & cibum. Genera braßicæ tria facit Cato. Vnam ex cẽtifolijs caule magno, quæ Pythagorica dicitur. Altera crispo folio, quam appianam uocant. Huic ego selinadam, quæ in agro Veronensi nascitur, & Capranicensem contulerim. Tertiã minutis caulibus leuem, tenerã, quæ minime probatur. Seritur braßicatoto anno, æquinoctio & autumno trãsfertur. Cimam uere præstat, quã qa Drusus fastidiuit à Tiberio patre increpitus est. Sunt & æstiui autumnalesq́;, mox hyberni. Iterumq́; cymæ. Nullũ genus holerũ æque fertile est, sua se fertilitate consumit. Est & braßica syluestris trium foliorum D. Iulij carminibus militaribus iocis præcipue celebrata, qua milites in obsidione dyrachina, ut in militaribus exprobrationibus apparet usos crediderim. Lapsana enim hoc genus braßicæ ipsi appellabant. Calidæ & siccæ naturæ braßicam esse constat, & ob hãc rem atram bilem auget. Mala insomnia facit. parum alit, stomacho parum, capiti atq; oculis ꝑpter exhalationem multum nocet. Hyeme si cum carne pingui coquantur quàm æstate tolerabiliores, purgare

tamen pituitam aiunt, guttur lenire, uocem clariorem facere, si cum primo iure editur. Abiecto primo, si secũdo coquatur, astringit ut bleta. Affirmat Aristoteles in problematibus, nil æque ebrietati mederi quàm braßicam, uel semen, quæ sua ui diuretica, uinum altiora petens, ad meatus urinæ perducit. Valet & succus eius cũ uino potus contra morsum rabiosi canis.

De farre in iure.

DE simplicibus quibusdam satis dictum est, ad cõditam nunc tandem me reuocant coqui. Far mũdum & lotum in iure, pulli diu coquito, cocti partẽ in catinum trãsferto. Huic ouorum uitella tria dum aliquantulũ refrixerit, cũ croco dissoluta indes, rursumq́; in cacabum transferes, & aromatibus consperges.

Risum in quouis iure.

RIsum condies eo modo quo far. Oua quidam subtrahunt. Hoc in tuo sit arbitratu.

Milium in patina.

MIlium cum aqua calida bene lotum, cum iure carnium lẽto igne diu coquito, cochleariq́; sæpe misceto, procul fumo, indito deinde croco, quo coloratius fiat, ad mensam mittito.

Cibarium ex pane trito.

PAnem tritum efferuere in iure carnium parũ ad

modum finito, ubi ex igne paululum refrixerit, modicũ triti casei eius aliqđ remolliti in eundẽ cacabũ indito ac misceto, colore croceo gratius hoc cibariũ fiet.

Iusculum, quod uerzusum uocãt.

Ovorum recentium uitella quatuor, semiunciam cinnami, saccari uncias quatuor, ex succo malarancij uncias totidem, aquæ rosaceæ uncias duas, tudicula simul contusa, ac in unum corpus redacta, eo modo coques, quo iusculum croceum coquendum diximus. Non erit etiam abre crocum addere, quo gratius fiat. Hoc genus cibarij æstate præcipue salubre habetur. Multum enim ac bene alit, parum refrigerat, & bilem reprimit.

Puls fabacia ex faba fracta.

Fabam disfractam bene mundam ac lotam ad focum pones. Vbi efferuere occeperit primam aquã exprimes, indesq; tantum aquæ recentis, uel duobus digitulis emineat, addendo tantum salis quantum sat est. Procul flamma propter fumum, & operta, tãdiu ebulliat necesse est, donec cocta in pultem redigatur. Agitari deinde in mortario & tàmdiu misceri debet, donec unum corpus conficiat. Rursum in cacabum positam calefiat, cum transferre in patinas uoles, hoc modo condies: Cepam minutim concisam, in olla feruenti oleo coques, indesq; modicum saluiæ, aut ficorum, aut pomo-

rum tessellatim concisorum. Hæc quidem feruentia adhuc, patinis fabacijs infundi debent. Sunt qui & aromata inspergant.

Faba in frixorio.

FAbam coctam & resolutam cum cepis, ficis, saluia, atq; alijs plerisq; holitorijs herbis, in frixorio, adipe, uel oleo bene uncto friges, in pinacaq; uel orbem extensam in placentæ formam, atq; aromatibus suffundes.

Cibarium ex piso.

PIsum cum siliqua semel ebulliat facito. Exemptũ *aqua frixorio cum tessellis carnis salitæ (& eius maxime, quæ macro pinguiq; distinguitur) indes.* Ve*lim tamen ipsas tessellas modicum prius effrixisse.* Ad*dito deinde parum agrestæ, modicum sapæ, aut saccari, cinnami nonnihil.* Hoc *item modo et faseolos coqto.*

Cibarium ex carne.

CArnem macram, elixam, minutim concidito, concisam in iure pingui iterum per dimidium horæ coquito, addendo prius excauatum panem ac tritum, modicum piperis, croci parum. Vbi paululum refrixerit, oua dissoluta, cascum tritum, petroselinum, amaracum, mentam cõcisam minutim, cum modico agrestæ. Mixta & simul agitata in eundem cacabum indes, cochleari lente agitando ne conglobentur. Idem *etiam*

fieri ex iecusculis & pulmonibus potest.

Cibarium ex intestinis.

LOta bene sint ac munda intestina, recrementorum omnium receptacula, ad focũ deinde in cacabũ cũ osse succidiæ, quo sapidiora sint ponito, salẽ in des caueto. Vbi cocta fuerint, exempta in frusta nõ magna concidito. Mentæ præterea, saluiæ, salis, quantum sat erit, tantum addito, facitoq; rursum cum hoc additamento paululum ebulliant. Coctis & in patinas positis aromata insperges. Sunt q̃ caseũ triũ superfundãt.

Cibarium ex intestinis trutæ.

INtestina trutæ bene lota, ac semicocta, paululum piperis, petroselini, mentæ, ac saluiæ, minutim concisæ indes. Patinas ubi feceris, aromata insperges.

Oua trutæ condita, ut pisa credant.

OVa trutæ semicocta, ac ex cacabo exẽpta, in frustula diuidito, & ut ius turbidum uideatur, panem excauatum cum eodem per cribrum setaceum transigito, aut ex iure pisorum, si pro tempore haberi poterit, quantum sat erit sumito, cum hoc additis aromatibus, croco, petroselino, ac menta concisa, rursum ipsa oua coquito pisa edere te dices.

Cibarium ex lactuca.

RVrſum lactucæ medium, præſertim cum ouo cucurbitæ, agreſta coquito.

Cibarium ex malo roſeo.

MAla roſea à colore, ut puto, ſic appellata, cum iure carnium coquito. Vbi prope cocturã fuerint, in eundem cacabum paululum petroſelini ac mentæ conciſæ indito. Spiſſari ius excauato pane, ut in truta diximus, facillime poteſt. Patinis ubi inditum fuerit, aromata inſperges.

De ſimila.

SImilam in ius pingue & feruens agitatam continuo, cochleari uel tudicula impones. Ad dimidium horæ ebulliat in carbonibus neceſſe eſt, procul flãma, ne fumum concipiat. In ſcutellas deinde impoſitam, caſeo trito, & aromatibus conſperges. Tempore ieiunij cum ſaccaro, ſucco amygdalino & aqua roſacea condiri poteſt. Hoc Marſo proderit, qui tuſsi, & quidem cõcitata, laborat.

Patina ex rapis.

RApa bene lota & in fruſta conciſa, optime in iure aliquo pingui decoquito. Cocta ac tunſa iterum ad ignem, cum meliore quàm antea, ſi fieri poterit, iure: cũq; fruſto ſuccidiæ, pipere, ac croco ponito. ubi ſemel efferbuerint, inde exempta cõuiuis apponito. Hoc

non comedat Galba noster, qui urinam ægre continet.

Patina ex fœniculis.

COquuntur fœniculi eodem ferè modo quo braßica, concidi tamen melius ac coqui debent. Piper amant, & succidiæ aut olei condimentū requirunt.

Esitium romanicum.

FArinam optime à furfuribus excretam, cum aqua subigito, subactam in tabellatum extendito, inuolutoq; ei ligno, tereti quidem & oblongo, quo uti in tali ministerio pistores solent. Inde extractam ad latitudinem unius digituli concidito. Vittam dices, adeo longa est: in iure pingui ac continuo feruenti coqui debet. At si in aqua pro tempore coqui oportuerit, butyrum et salem indito. Coctum in patinam cum caseo, butyro, saccaro. & aromatibus dulcibus transferri debet.

Esitium fumentinum.

ESitium fumentinum eodem ferè modo fit quo & Romanicum. Fit tamen aliquando großius, & minutim magis cōciditur. Conditura eadē quæ superior.

Cibarium ex radice petroselini.

RAdices petroselini bene lotas & excauatas, si prædurae fuerint in iure carniū percoquito. Coctas minutim concisas, cum pipere & croco, in alio iure non minus bono iterum ad focum ponito. ubi paulu-

lum efferbuerint, in patinas indito.

Cucurbita fricta.

CVtem cucurbitæ abradito, eãdemq́; ex transuerso in tessellas tenues concidito. Vbi semel ebullierit, ex cacabo in tabulam transferto, ibiq́; sinito, donec paululum desiccetur. Inuolutam deinde in sale & farina admodum alba, in oleo frigito: frictam & in patinam translatam, moreto ex allio cum fœniculis, excauato ac macerato pane cum agresta ita dissoluto, ut rarum potius quàm spissum uideatur, suffundito. Nõ erit ab re moretum ipsum per setaceum transigere. Sunt etiam qui agrestam tantum cum flore fœniculi infundãt. Croceam si uoles, crocum addito.

Cibarium ex cotoneis.

COtonea in iure macilẽto cocta tundes. Tunsa cũ succo amygdalino, cũq́; iure uitulinoq́; aut pullino dissolues, ac in cacabum per setaceum transferes. Addito deinde gingiberi, cinnamo, saccaro ac croco, rursum in carbonibus, procul flamma, ocyose ebulliat facies, agitãdo semper cochleari. Sũt qui butyrum aut adipem recentem instillent. Cocta & in patinas translata, aromatibus & saccaro asperges.

Faba fracta.

FAbam tamdiu in aqua sines, donec bene humecta fuerit, eam deinde è regione nigredinis apte

ita ſcindes, ne quod intus contineatur. In uacuos cortices amygdalas cum aqua roſacea, ac ſaccaro tunſas indes, ad ignem in ollula uel patella ſine aqua torrebis, cauendo ſemper ne comburantur. Toſtas ac in ſcutellas tranſlatas iure optimo ſuffundes, in quod & petroſelinum & aromata inſperges. Sunt qui et cepas addant.

Cibarium canabinum.

Cibarium canabinum pro 12. conuiuis, hoc modo facito, libram canabis bene mundi tamdiu coquito, donec ſcindatur. Coctam & unà cum libra amygdalarum addito, etiam excauato pane in mortario tūſam iure macro diſſoluito, tranſagitoq; in cacabum per cribrum ſetaceum, ad focum deinde poſitum cochleari crebro agitato. Poſtremo uero ubi prope cocturam fuerit, ſelibram ſaccari, ſemiunciam gingiberis, parum croci cum aqua roſacea indito. Coctum & in ſcutellas diuiſum, aromatibus dulcioribus conſpergito. Hoc ego bari cocolis ſenenſium perſimile puto: ex multis enim probabilibus rebus, improbabile edulium eſt factum. Nam & difficulter cōcoquitur, & faſtidiū ac dolorem facit.

Eſitium ex carne.

PRo decē conuiuis libram abdominis porcini, aut uitulini bene elixato, coctam ac conciſam cum ſelibra caſei ueteris, pauco etiā & pingui addito, cumq; herbis odoriferis bene conciſis, pipere, gingiberi, chari

ophyllo, miſceto. Sunt etiam qui pectus capi tunſi non incommode addant. Hæc omnia farina bene ſubacta ac in tenuiſsimum folium redacta ad caſtaneæ magnitudinem inuoluito, inuoluta in iure pingui ac croco colorato decoquito. Parum cocturæ requirunt. In patinas traducta caſeo trito & aromatibus dulcioribus aſpergito. Fieri & hoc edulium ex pectore phaſiani, perdicis aliarumúe altilium poteſt.

Efitium ſiculum.

FArinam albam ac bene excretam cũ albore oui, aqua roſacea, ac communi bene ſubigito. Subacta in paſtillos in modum paleæ ſubtiles ſemiſſemq́; oblongos extendito. Hinc ſtylo ferreo admodum tenui excauato. Inde ferrum extrahens uacuum relinques. Deſiccata ad ſolem huiuſcemodi eſitia, annos duos ac tres durabunt. Maxime uero ſi menſis Auguſti luna fuerint pinſita. in iure pingui decocta ac in patinas fuſa, trito caſeo, butyro nouo ac recẽti, aromatibus dulcibus aſpergi debent. Hoc eſitiũ duarum horarum cocturã reqrit.

In uermiculos.

FArinam eo modo quo ſuperiorem ſubigito, ſubacta in fruſta digitis reſcindito, uermiculos dices. Ad ſolem deinde ponito, ut ſint bene ſicci, biennio et eo amplius durabunt. Coctos per horam in iure pingui, patinæq́; inditos, caſeo trito & aromatibus condito. At

si dies ieiunij fuerit, cum succo amygdalino ac lacte caprino coques: uerum quia lac non tãtum cocturæ requirit, facito prius aliquantulum in aqua ebulliant, deinde lac ipsum addito. Coctos saccaro inspergere memento. Eadem omnium ex farina esitiorum coctura est, croco coloratiores fiant, nisi in lacte decocti fuerint.

Minutal herbaceum.

Folia uitium ac buglossæ in cacabum, dũ feruet aqua, indito, ac statim eruito, eruta in tabula cũ petroselino ac menta cruda gladiolo concidito. Concisa ac in mortario tunsa in cacabum cum iure pingui indito. Parum ebulliant facito. Coctum pipere spargito.

Risum in amygdalis.

PRo decem conuiuis, selibram risi, bis aut ter aqua tepida lauabis. lotum ac coctum in tabulam extẽdes donec aqua exierit. Inditum deinde in mortario cũ libra amygdalarum depilatarum tundes, ac cum aqua recenti in cacabum per setaceum transferes. Selibram saccari addes. Procul flamma in carbonibus agitatum cochleari propter fumum, ebulliat necesse est semihorã. Coqui et eodẽ modo risum in lacte caprino põt. Verũ quia esitium cito fumũ concipit, si id acciderit, hoc modo à fumo liberabis: Risum ita ex cacabo in ollam mundam transferes, ut ex eo quod fundo aut lateribus adhæret nihil attingas. Lineum deinde pannum, & id quidẽ

album, in plicas tris aut quaturor redactũ humectũq; recenti ac expressa aqua supra os ollæ apte collocabis. Post paululum idem etiam facies. Hoc ad extrahendũ fumum nullum efficacius remedium. Idem in farre ac cæteris fiet.

Ferculum amygdalinum.

Libram amygdalarum albicantiũ, ea ratione, qua diximus, cum pane excauato ac remollito contundes. Tunsas ac dissolutas recenti aqua in cacabũ per setaceum fundes, coquesq; eo modo quo superiorem, saccari selibram addes. Parum cocturæ amat. Liquidum enim magis quàm spissum placet. Sunt qui & aquam rosaceam addant.

Esitium ex pelle caporum.

Capum ubi elixaueris, pellem circũquaq; abscindes, & eam maxime qua collum integitur. Concisam ac in frusta diuisam, rursum in iure pingui p semihoram decoques, addito croco, quo coloratius fiat, in patinam translatum, aromatibus, & caseo trito consperges. Hoc Archigallus noster delectaretur, si per rẽ familiarem tenuem admodum ei liceret.

Ius in cicere rubeo.

Libram cicerum, & eo amplius, aqua calida lauabis, lotis ac inditis in cacabum sine aqua, quo efferuere debent, semiuncia farinæ, parum olei & salis,

ad uiginti grana piperis fracti, modicũ cinnami tunſi, manibus diu miſcebis, ad focum deinde, cũ tribus metretis aquæ, pones, addita ſaluia, rorem arino, ac radicibus petroſelini minutim conciſis. Tantũ ebulliat, ut ad octo ſcutellas redigatur, ubi prope cocturam fuerit, modicũ olei inſtillabis: quod ſi ius pro ægrotis fiet, oleũ aut aromata minime indes.

Ius in pane.

TRis panes decruſtatos gladioli toſta bene trito, tritos ac in tabulam extenſos, libella farinæ ac ſemicircumuallato. Oua quatuor aut quinq; bene diſſoluta cum pane & farina miſceto. Vbi aneſi confecti magnitudinem & formam habuerint, cribro à farina ſecernito. Quod reliquum erit in tabulam extendito, ut bene ſiccetur. Siccum ubi uoles in iure pingui lẽto igne per ſemihoram decoquito, ac croco decolorato, in decẽ ſcutellas tranſlatum (tot enim conuiuis ſufficiet) inſpergi caſeo trito, & aromatibus debet.

Ius in cucurbita.

CVcurbitam in iure, aut aqua cum modico cepulle coctam, ac cõciſam per cochlear perforatum in ollam tranſmittes, ubi inſit ius pingue, modicũ agreſtæ ac croci. A foco ubi parumper efferbuerit eximes. In exemptam ac refrigeratam aliquantulum, duo uitella ouorum cũ modico caſei ueteris ac triti diſſoluta in-

des,aut cochleari continuo miſcendo,ne conglobata cõ ctu ram impediant. Tranſlatam in ſcutellas, aromatibus inſperges.

Lac in cucurbita.

CVcurbitam elixam,& inde expreſſam, ne inſit aqua,per ſetaceum aut per cochleare foratũ trãſigito,facitoq; ut in cacabum cũ ſucco amygdalino,& lacte caprino eſſerueat:agreſtam deinde aut ſaccarum pro appetentia conuiuarum addito.

Carabazum catellonicum.

CVcurbitam,quam carabazum catellonicum uocant,bene mundam in cacabum cum larido tantum ad focum ponito,ſinito ut horas quatuor in carbonibus cochleari ſæpe mota eſſerueat.Ius deinde et pingue & croceum,& ſaccaro atq; aromatibus conditũ, in eundem cacabum indito.Sunt qui duo oua cum agreſta & caſeo trito diſſoluta et mixta,ut in cucurbita dixi,non incommode addant.

Ius in faba recenti.

FAbas eo modo,quo amygdalas ſoles,ex aqua calida depilato. In cacaboq; cum iure pingui cumq; ſalita carne ad focum ponito.ubi prope coctas exiſtimabis,petroſelinum & mentã conciſam indito. Coqui & hoc modo reliqua legumina debent cum pelle,ne ut fabæ decorticentur.

Verzusum in ieiunio.

AMygdalas ex aqua calida mũdas ac tritas cũ excauato atq; in agresta remollito pane misce bis, addes deinde malarancij succum, saccari aliquid, aquæ rosaceæ parum, croci nonnihil. Impensam postremo in cacabum per setaceum transferes, faciesq; ut ꝓcul flamma parũ efferueat, cochleari semp inuoluẽdo.

Leucophagum in ieiunio.

LIbram ac semissem amygdalarum ablata mẽbranula contundito, tunsis panem excauatum humectatumq; in iure pisorum aut in coctura panis albi addito. Selibram deinde pulpæ marini piscis, aut fluuialis lucij elixi terito, amygdalis, aut cum succo malarancij aut cum agresta, aqua rosacea, gingiberis selibra. Saccari uncias 8. admisceto. Redacto in unũ quasi corpus, per setaceum in cacabum transmittito, facitoq; ut procul flamma in carbonibus parumper efferueant. Miscere continuo memento. Hoc parum alit, diu moratur in stomacho, bilem reprimit, ardorem urinæ tollit, genituram auget.

Pisa in ieiunio.

COndire pisa pro tempore ieiunij cum lacte amygdalino, ea ratione quam prædiximus, popportune poteris. Vitet hoc cibarium Pantagathus Leonice

nus: tarde enim concoquitur, melancholiam auget, ac neruis obest.

Minutal.

OLera in aquam feruentem indita, statimq; ablata, minutatim concidito. Concisa demum in mortario conterito, tunsa bene facito efferueant usq; ad coctura͞, addito (ut par est) saccaro. Hoc utatur Celius noster, cui astrictior est aluus: & si enim parum alit, tarde concoquitur, aluum tamen mouet, genituram auget, & ardorem urinæ sedat.

Minutal.

OLera, ut prius dictum est, cocta, ac concisa in iure pingui, aut ex carne, aut ex oleo butyroúe decoquito. Parum alent, cito concoquentur, aluum mouebunt, bilem repriment.

In canabim.

SEmen canabinum per diem ac noctem in aqua sinito, qđ in summo natabit, ut uanũ abijcito. Hoc cum amygdalis bene mundis contundito. Tunsum cum iure pisorum dissoluito, saccari modicum & aquæ rosaceæ addito. Concoquitoq; simul omnia bene miscendo ad octauã horæ. De hoc cibo male sentit Caßius Hemina, quo nihil (ut idem asserit) poteſt esse insalubrius.

In braſſicam romanenſem.

Manibus intortam braßicam in aquam feruentem conijcies, semicoctam (iure proprio abiecto) in alium cacabum transferes, inuoluesq; larido bene tunso. Indes praeterea tantum iuris pinguis, quãtum sat erit. Parum efferueat sines, non enim multum cocturæ requirit. Nocet hic cibus ut in braßica diximus, stomacho & capiti: hinc est quod Cornelius noster quãq; Romanus, caulem tanquã rem perniciosam reijcit.

Cibarium croceũ.

PRo duodecim conuiuis, libram amygdalarum cũ mẽbranulis tundes. his capi elixi, aut cuiusuis bonæ alitis pectus, ouorũ uitella quatuor, saccari selibrã, cinnami, gingiberis parum, croci pluſculum contraria addes, ac iure pingui & agresta dissolues. Dissoluta in cacabum per setaceum excretorium infundes, facitoq; procul flamma in carbonibus efferueant, agitãdo semper cochleari. Ad horam ebulliãt necesse est, sunt qui inter bulliendum duas uncias liquaminis aut butyri recẽtis indãt. Patinis aromata insperges. Alit hoc, & si tarde concoquitur obesat, uenerem ciet, hepaticis ac cardiacis prodest.

In florem sambuci.

PRo duodecim conuiuis in ieiunio, Ex sicco sambuci flore tris uncias in aqua frigida per horam sines, expressa inde aqua, dimidium cum libra ac semisse

amygdalarum mundarum tundes, addesq́; excauatum ac mollitũ panem, selibram saccari, parum gingiberis, si croceum uoles, addes & parum croci. Hæc omnia in *cacabum per setaceum fundes, feruere ubi occeperint, reliquos flores integros indes.* Coctum cũ *aromatibus conuiuis appones.* Hoc & *si noster* Labeo *non gustu so lum, uerum etiam olfactu reijcit, pectori tamẽ, hepati, melãcholia & hæmorrhoidibus laborãti prodest, ut in sambuco diximus.*

In zanzarellas albas.

PRo *decem conuiuis, libram amygdalarum purgatarum cum modico florum sambuci bene cõteres, contritam atq; aquæ recenti dissolutam, per cribrũ setaceum in cacabũ mittes. Cyathum ex hoc reseruabis, quo duos panes tritos, decem albumina ouorũ bene agitata, selibram saccari dissolues, ac in prædictum cacabum ubi feruere occeperit indes.* Non *sunt agitanda cochleari.* Spissari *ubi incipient, in patinis conuiuis appones. Aromatibus dulcibus inspergere memento.* Hoc *utatur* Aristoxenus *gallicus: pectus enim lenit, uentrẽ ciet, dysuriam tollit.*

Leucophagum catellonicum.

PRo *decem conuiuis amygdalis tunsis, ac iure pingui, aut uitulino, aut pullino dissolutis, in cacabumq́; cum duabus uncijs farinæ risi per setaceum fu-*

sis,lentum ignem per horam præbebis,agitãdo semper ne seriæ adhæreat. Inde selibram saccari,& pectus capi elixi ac tunsi indes. Coctis aquam rosaceam addes, ac statim in patinas aromata dulcia inspergendo transferes. Bene hoc alit,& si sero concoquitur. Corpus itẽ obesat,hepar iuuat,aluum stringit. Hinc est quod cholicis nocet.

PLATINAE LIBER VIII.

De condimentis quæ uulgo sapores uocant.

Non erat satis tot uaria esitiorum genera descripsisse,nisi condimenta quoq; optima ad excitandum demortuã appetentiã calcaria adderemus.Hos ego si propter ægritudinem, aut nimios æstus, aut honestos labores,desiderium edendi resciderint,probandos puto. Sin uero ad luxum,ad libidinem,ad intemperantiam sumantur(ut hodie uulgo fit)non solum improbandos censuerim,sed etiam omnino reijciendos,cum libidinum acerrima instrumenta sint. Vidi ego plerosq; non Romæ modo,ubi hominũ monstra magna impensa aluntur,uerumetiam in quibusdam ciuitatibus Italicis,quæ rerum potiuntur,adeo gulæ ac uentri deditos,ut cum obesitate & frequentia uariorum cibariorum,appetendi desiderium amiserint,conquisitores propositis ma-

gnis præmijs ſubmitterent, qui oblimatum ſtomachum, fraceſcentem gulam & deſidem quouis modo excitarent. Quãtum auri (dij immortales) ob talem ſumptum conſumitur, uerum ad inſtituta redire tutius eſt, quàm his bilem irritare, qui cum intemperanter uiuant, parci tamen ac frugi uideri uolunt. Pro bonis igitur corpore atq; animo laborantibus condimenta proponam, quo inſtaurata appetentia honeſto labore diu ſufficiant.

Condimentum album.

PRo numero conuiuarum amygdalas bene mundas contundes, addito excauato pane in agreſta prius remollito gingiberiq; albo quantum ſat erit. Hanc condituram agreſta aut ſucco malarancij diſſolutam, in catinum per ſetaceum tranſmittes. Dulcem ſi uoles ſaccarum indes. Poſitam in patinas conuiuis, dum elixas carnes aut piſces edunt appones, cum aromatibus aut ſine, uti uoles. Hoc edulium & ſi parum alit & tarde concoquitur, hepar tamen iuuat ac refrigerat.

Condimentum camellinum.

CVm paſſulis tres buccellas panis toſtas, ac in uino nigro remollitas bene tundes. Tunſas cũ uino nigro, ſapa, agreſta, aut aceto, ſi malueris, diſſolues. Triti cinnami, chariophyllorum, quantum ſat erit, indes. Transſactum per ſetaceum in catinum, ubi uoles conuiuis appones, bene cõcoquitur, alit, digeritur, corpus ob

esat, uentrem ciet, stomachum & hepar iuuat. Ex hoc ego Philelphi conuiuia suauißime edisse me memini.

Moretum, quod sapa uocatur.

Vitella ouorum dura, iecinora pulli elixa, amygdalas tostas pro numero cõuiuarum simul terito. Trita aceto, agresta dissoluito, in cacabumq; per setaceum traijcito, addendo tantum cinnami, gingiberis, saccari, quãtum sat erit. Coqui paululum hoc moretum, & colorari croco debet. Alit tum mirifice. Hepar iuuat, ægre tamen concoquitur.

Tucetum ex prunis siccis.

Pruna in uino nigro remollita & exossata, cũ modico amygdalarum non decoriatarum, cumq; aliquot buccellis panis tosti, ac in eodẽ uino quo primo humectatis simul tunsa. Tunsa cum agresta, uino nigro, sapa, aut saccaro dissolues, ac colabis, addendo aliquid ex aromatibus, maxime uero cinnami. Parum alit, appetẽtiam tollit, stomacho nocet. Bilem tamen reprimit, hepar calidum refrigerat.

Moretum uiride.

Petroselini, serpylli, bletæ, aliarumue herbarum odoriferarum, parum gingiberis, itẽ cinnami ac salis modicum simul terito. Trita, aceto acri dissoluito, ac in catinum per setaceum trãsigito. Si allium placet,

plus minusue ex appetentia addito. Alit et hoc parum, stomachum atq; hepar calefacit, tarde concoquitur. Op pilationes tamen aperit, & desiderium edendi suscitat.

Moretum persicinum.

AMygdalas mundas cum excauato ac remollito pane bene condito. Tunsi parum gingiberis et cinnami addito. Agresta, deinde uino nigro, succo mali punici dissoluito, transigitoq; per setaceum excretorium in catinum, aut in patinas. Sunt qui & sandalos tunsos his rebus addant. Hoc edulium parum alit, diu moratur in stomacho, bilem tamẽ reprimit, ac æstuanti hepati prodest.

Moretum genistinum.

MOdicum croci, duo uitella ouorum, cum tritis amygdalis agresta dissolues, gingiberimq; addes tunsum ac cribratum. Trãsactum per setaceum, in patinas conuiuis appones. Tarde concoquuntur, multi erunt alimenti, cor & hepar iuuabunt.

Moretum ex uua.

VVam nigrã in mortario, unà cum excauato pane cõtundito, modicum agrestæ deinde, aut aceti misceto, ne plusquã satis est dulcius fiat. Hæc ad focũ per semihoram efferueant facito, additoq; cinnamo ac gingiberi tũso, ubi refrixerint colato, & patinis indi-

to, conuenit hoc stomacho atq; hepati, corpus obesat, bene alit, & facile concoquitur.

Moretum ex moris.

AMygdalis cum exeauato pane bene tunsis, mora conterito, leniter tamē, ne acina infringas. Cinnami deinde, gingiberis, ac nucis muscatæ parū addito, per setaceumq; in catinum transfigito: parum alit, diu in stomacho moratur, fastidio afficit, dentes solum & oris partes iuuat.

Moretum ex cerasis aut merēdis.

EX cerasis tamen aut ex merendis moretum facies, ea ratione qua uinaceum fieri diximus. Differunt tamen colore ac sapore, plus minusue earum rerū addēdo quas indi posse prædiximus. Qua in re prosint aut noceāt, cum de cerasis loqueremur satis superq; diximus. Idem etiam de cornis fieri potest.

De sinapi.

SInapis producta penultima, pronunciandum est: e græcum enim in a longum conuertitur. hoc & in pulmentis utimur. Cuius tria sunt genera, unum gracile, alterum simile rapi folijs, tertium erucæ semini. Optimum ægyptium: nulla cultura nascitur, melius tamen translata planta succrescit. Sinapi Pythagoras principatum ob uehementiam dedit, quoniam non aliud magis in nares & cerebrum penetrat. Serpentum & fun-

gorum uenena discutere putatur ob eius calidam uim & siccam. stomacho utilissimum habetur, agit in pulmonis uicia, ueterem tussim leuat, faciles excreationes facit. Suspiriosis in cibo datur. sensus atq; caput sternutamentis purgat, aluum mollit, menstrua & urinam ciet, pituitam rescindit, corporis uitio illitum inurendi uim ostendit.

Sinapium.

TVnsi sinapij, biduo tamen prius in aqua crebro permutata, quo candidior fiat & temperatior remollito, tunsas amygdalas addito, atq; iterum conterito, cum excauato ac mollito pane, agresta deinde aut acri aceto dissoluta, per setaceũ in patinas mittito. Dulcem si uoles dulcia, si acrem acria indito. Hoc partim natura, partim ratione compositionis, stomachum et hepar concalefacit, splenem extenuat, sitim facit, uenerẽ stimulat.

Sinapium rubeum.

SInapim, passulas, sandalos, buccellas panis tostas, cinnami parum, aut seorsum, aut simul conterito uel mollito: trita enim cũ agresta, aut aceto, cumq; modico sapæ dissoluito. In patinas per setaceum transigito. Hoc minus superiore concalefacit, ac sitim mouet, nec incommode nutrit.

Sinapium in frusta.

Sinapi ac passulis bene tunsis, cinnami parum ac chariophyllorum admiscebis, pillulasq; aut tesselas ex hac mixtura facies. Siccas in tabula, quo uoles te cũ deferes. Agresta ubi opus erit, aut aceto, aut sapa dissolues. Natura parum à superioribus & hoc differt.

Moretum cæleſtinum in æſtate.

Mora ex rubro tunsa tritis amygdalis admisce bis, parum gingiberis addes, dissoluta aceto, aut agresta per setaceũ facito transeãt. Parũ hæc alunt, tarde concoquuntur, fastidio afficiunt. Hepar tamen iuuant.

Piperatum croceum in pisces.

Buccellas panis tostas, in modico aceti, uini nigri, ac defruti, facito ferueant: coctas per setaceũ trã siges, indesq; aromata acria simul ac dulcia: si croceũ uoles, crocum addito. Hoc percommode alit, apte concoquitur. Stomachũ & hepar calefacit, pituitã discidit

Alliatũ ex iuglande aut amygdala.

Amygdalis aut nucibus semitunsis, mundi allij quantum uoles addito, simulq; ut par est, optime terito, inspergendo cõtinuo modicum aquæ, ne oleũ faciant. Tritis excauatum panem ac remollitum in iure carnium aut piscium indito, rursumq; terito, dissolui eodem iure, si prædurum uidebitur, percommode pote

rit. Seruabitur ad tempus (ut de sinapi diximus) commodißime. Huius edulij Pompeius noster percupidus est, & si parum alit, diu moratur in stomacho, uisum hebetat, hepar concalefacit.

Alliatum coloratius.

IDage in hoc quod in superiore. Verum nõ aqua aut iure dissolues, sed musto uuæ nigræ manibus expresso, & per semihoram decocto. Idem etiã fieri cum succo cerasiorum potest. hoc magis alit quàm quod prius descripsimus.

Agresta uiridis.

NAsturtium, quod græci cardamon uocãt, bene cum modico salis conteres. Tunsum agresta ueteri dissolues, in patinamq; per setaceum transferes.

Moretum pampinaceum, quod salsum uocant.

PAmpinos uitium, teneros adhuc, bene tundes, addes, si uoles allij tenelli caulem, & modicum excauati panis. De sale nil loquor, cũ nullum ferè eduliũ sine sale fiat. Aceto deinde aut agresta hæc omnia dissolues, & dissoluta in patinã per setaceum transferes. Parum hoc alit. Stomachum & hepar refrigerat, cholœram reprimit.

Agresta cum fœniculis.

Allium cum fœniculis dulcibus bene tundito, tunſum agreſta recenti diſſoluito, diſſolutum per ſetaceum colato. Tumefactũ aluum reſidere facit, parum alit, hepar refrigerat.

Sapor roſellinus.

Roſella nondum bene matura contundito unà cũ ſpica allij, ſi uoles, tũſa & agreſta diſſoluta in patinam per ſetaceum colato.

Moretum ex cornis.

Corna bene matura, manibus confracta in cacabum repones, hiſq; multum agreſtæ recentis, piperis modicum, ſalis pluſculum addes. Vbi hæc ſimul ꝑ horas duas ebullierint, per cribrum ſetaceum ſatis rarũ facito in ſeriam aliquam, ubi ſeruentur tranſeãt. Colorari ex hoc alia edulia poterunt. Indi enim parum oportet, quia aluum aſtringit, pectus exaſperat, et parũ alit. Refrigerare tamen hepar, & bilẽ extinguere putatur.

Pulmentum in torta.

Pulmentum, quod uulgo tortã appellamus, & hoc nomen à tortis & conciſis herbis, ex quibus ferè fit accepiſſe putarim, fecit hoc noſtrum feliciſsimum ſeculum, quo omnia prope maiorum inuenta ſunt inuerſa, adeo gulæ & uentri dediti ſumus, ut quod tum clarum erat, nunc obſcurum uideatur. Ex auibus enim & qua

nis altili, nō ex holeribus artocreata uolūt delicatæ no ſtrorum gulæ, bletam, cucurbitā, rapum, napū, bugloſſum eorum uernacula cibaria faſtidiunt, mihiq; et Cornelio meo relinquunt. Nec immerito quidem, quando le nocinijs, adulationibus, blanditijs, aſſentationibus, quaſi generoſo quodā labore, diuitias & opes quibus abuterentur, ſint conſecuti. Tortam igitur, ſiue illa pythagorea ſit, ſiue gallica, deinceps appellabimus,

Torta alba.

Libram ac ſemiſſem optimi caſei recentis, præſertim minutatim conciſam bene cōdito. Tunſæ ouorum albamenta 12. aut 15. ſelibrā ſaccari, ſemiunciā gingiberis albi, ſelibram liquaminis porcini, totidem butyri recentis lactis quantum ſat erit admiſceto. Vbi cruſtam, ſubtilem admodum, in textu collocaueris, hæc oīa indito, ad focum poſita lento igne decoquito. Super, ut coloratior fiat, carbones in operculum ponito, coctæ ac ex textu exemptæ, ſaccarum tritum cum aqua roſacea inſperges. Alit hæc multum, tarde concoquitur, hepar concalefacit, oppilationes inducit, calculum generat, oculis ac neruis obeſt.

Torta Bononienſis.

TAntum pinguis caſei quantum in alba poſui concides ac conteres. Trito, bletas, petroſelinū, amaracum, lotū conciſum, oua quatuor bene diſfracta, tun

ſum piper, parum croci, multum liquaminis, aut butyri recentis addes, miſcebisq́; manibus, ut unum prope corpus fiant. Hanc item in textum ſubcruſtatum ad focum pones. Semicocta, quo coloratior uideatur, ouum cum croco disfractum ſuffundes. Cocta putato, ubi ſuperiorem cruſtã leuauerit. Hæc & ſuperiore deterior eſt.

Herbaceum maiale.

TAntundem caſei quãtum in primo & ſecundo ꝓpoſui cõcidito, & tundito. Tunſo, bletæ ſuccum, amaraci parum, ſaluiæ pluſculum, mentæ minimũ, petroſelini plurimum, tũſa in mortario ſint omnia. 15. aut 16. albamenta ouorum disfracta, ſelibram liquaminis, aut butyri recentis addito, admiſcetoq́;. Sunt qui & folia aliquot petroſelini conciſa non tunſa, ſelibram gingiberis albi, ſaccari uncias octo indant. Hæc omnia ſimul mixta in ollam, aut patellam bene unctã impoſita in carbonibus, procul flamma, ne fumum concipiãt, miſcendo continuo donec ſpiſſentur, efferueant facito. ubi prope cocturam fuerint, in aliam patellam ſubcruſtulatam transferto, textuq́; operito, donec omnia leni igne coquantur. Cocta, & in patinam trãſlata, ſaccaro optimo & aqua roſacea ſuffundes. Hoc pulmẽtum quo uiridius eo melius, & gratius. Hoc caueãt qui cruditate laborant, tarde enim concoquitur, oculos hebetat, oppilationes facit, calculum generat.

Torta cucurbitina.

CVcurbitas bene mundas teres, ut caseum soles. Efferueant deinde modicum, aut in iure pingui, aut in lacte facies. Semicoctis & in catinum per setaceum translatis, tantum casei quātum primo dixi. Selibrā abdominis, aut huberis præpinguis elixi, cultro tunsi, aut loco istarum si placebit, tantundem uel butyri, uel liquaminis, selibram saccari, parum gingiberis, nonnihil cinnami, oua sex, duos lactis cyathos, parum croci addendo permiscebis. Hanc conditurā in textu uncto aut subcrustato tantū lento igne subter superúe coques. Sūt qui frusta foliatorū, quæ isti lagana uocant, loco superioris crustæ addant. Coctā ac in patinā translatam saccaro & aqua rosacea asperges. Non edat hoc Caßius q cholica laborat & calculo. Difficilis item concoctionis est, & male alit.

Rapum, pirum, cotonea intorta.

RApis & piris, aut cotoneis sub cinere & carbonibus bene coctis ac tritis, ea ferè omnia quæ in cucurbitina diximus, admiscebis coquesq́;. Hoc deuoret Gracchus qui dysuria cruciatur, & demortuā in se uenerem quærit.

Polenta, siue ut uulgo miliacium.

QVod uulgo miliacium uocant, nos rectius polētam dixerimus. Fiet autē pro quatuor aut quinque conuiuis hoc modo: Libram casei admodum recen-

tis tamdiu conteres, donec in lac conuersum credatur. Huic octo aut decem oua tudicula bene disfracta, selibrã saccari, tris aut quatuor uncias farinæ: uel loco huius excauatum panem, & remollitum addes, admiscebisq́;. In patellã deinde liquamine bene unctam sine crusta indes, curabisq́; ut in carbonibus subter superue appositæ coquatur. Coctæ ac in patinam uel orbem translatæ, saccarum & aquã rosaceam infundes. Non deliugat hoc Hircius qui ob uehementem dolorem laterum nobis clamore suo somnum plerunq; auffert.

Torta sambucea.

FLoribus sambuci omnia illa misceto, quæ in torta alba commemorauimus. Spißior tamen hæc compositio quàm illa debet esse, quo flores in partes omnes trãsferantur. Hoc edulium & si parum alit, et tarde digeritur, lætiores tamẽ crebro uescentes facit. Hoc edat Celius, qui Saturnum melancholia superat.

Torta ex capreolis uitium.

CApreoli profecto hi dicuntur, qui palmites arboribus aut palis adlaqueãt & uinciunt. hos collectos manipulatim & semicoctos, minutim cõcides. Idẽ etiam fieri ex rosis rubeis percommode poteſt. Concisis capreolis, caseũ recentem bene tritũ, tunsum, huber elixum prius, aut loco huius, si magis placebit, liquamẽ uel butyrum, gingiberis modicum, cinnami plusculum,

ſaccari quantum ſat erit addes, & miſcebis. Hanc condituram in patellam ſubcruſtatam, ac bene unctam ad focum pones. Vbi prope cocturam fuerit, ſuperiorem cruſtam pluribus in locis perforabis. Coctam demum, ſaccaro multo & aqua roſacea conſperges. Hoc & ſi Veſpaſiano bibliopolæ placet, quod hepar iuuat, quod bilem reprimit, parum tamen alit, tarde concoquitur, pectus exaſperat.

Torta ex riſo.

R*Iſum bene coctum, aut in lacte aut in iure pingui in tabulã extendes, donec humor exprimatur, huic deinde in catinum parum caſei recentis bene triti 10. albamẽta ouorum bene disfracta, ſaccarum cũ aqua roſacea, & lactis, ſi uoles cyathum unum admiſcebis. Diſſoluta omnia in patella, obſeruãdo ea quæ in torta alba diximus coques, minus tamen caſei hæc requirit quàm ſuperior. Alit & hæc multũ, iuuat hepar, genituram auget. Dum tamẽ moratur in ſtomacho, oculos hebetat, calculos creat, oppilationes inducit.*

Torta ex farre.

F*Ar bene coctum ex iure pingui in tabula ut ſubſiccetur extendito. Poſt expreſſum humorem in catinum ponito: huic librami caſei recentis, & ſelibram ueteris bene triti, abdomen porci, iuat huber uitulinum bene coctum & tunſum cum gla-*

diolo, aromatum & saccari quantum sat erit, oua 15. disfracta cum modico croci indito, admisceto tamdiu, donec conficiant. In patellam perunctam deinde translata, superneq; tantũ crusta contecta, eo modo quo superiora coquito. Cocta saccaro & aqua rosacea consper gito. Alit & hoc multum, hepati opitulatur, ægre tamẽ concoquitur, oppilationes & calculum facit.

Artocreas.

AVt uituli aut hœdi aut capi carnem elixabis, elixam & eneruatam minutatim concides, et in mortario tundes. Huic deinde parum casei recentis, tantundem ueteris & triti, parum petroselini & amaraci concisi, oua 5. bene disfracta, abdomẽ porcinum, aut huber uitulinum cõcisum, modicum piperis, pluscu-lum cinnami, minimum gingiberis, tantum croci ut colorem cõcipiat, addes. Curabis coquatur eo modo quo albam diximus. Hoc edant Scaurus & Celius, qui nimiam macilentiam cum obesitate libenter permutarẽt. Vehementer enim alit, corpus obesat, hepar iuuat, oppilationem tamen & calculum facit.

Torta ex castaneis.

ELixis castaneis & in mortario tunsis, perq; setaceum in catinum cum modico lacte transmißis, omnia illa admiscebis quæ in torta ex farre commemorauimus. Croceam si uoles, crocum addito. Ad hoc me

ſæpius inuitát Montanus. Admodum ſiquidem alit, appetentiam excitat, corpus obeſat. Tarde tamen concoquitur, ſtomachum & inteſtina inflat; cholicam facit, & uiſui nocet.

Torta communis.

Caſeum optimum, oua octo, adipem bonã, aut porcinam, aut uitulinam, aut modicum butyri protẽpore. Panem tritum cum iure croceo & pingui bene, donec unum prope corpus fiant, miſceto: eoq; modo coquito, quo & tortam albam. Hoc pulmentum plus mali quàm boni in ſe habet.

Torta ex milio.

Milium bene tunſum, lotum, mundum, anguſte in lacte caprino aut uaccino decoquito. Cocto farinam cum duobus ouorum albamentis, aut ſi id minus placet, cum lacte diſſolutam admiſcebis: bene cochleari omnia inuoluendo, ſaccarumq; inſpergendo. Ex cacabo deinde in tabulam omnia extendito. Vbi paululum refrixerint, buccellas oblongas in patellam cum liquamine frigito. Frictas & coloratiores factas in patinas transferto, ſaccaroq; & aqua roſacea ſuffundito. Idem etiam fieri tempore ieiunij poteſt, ſuccum amygdalarum pro lacte, & oleum pro liquamine commutando. Idem etiam de riſo fieri poteſt, quod & ſuauius & ſalubrius erit. Hoc enim parum alit, tarde concoqui-

tur, aluum stringit, & oculis nocet.

Torta ex merendis.

CErasia acria, quæ uel merendas licet appellare, exossata in mortario contundito. Tunsis, rosas rubeas bene concisas, parum casei recentis aut ueteris triti, modicum piperis, parum gingiberis, plusculũ saccari, oua quatuor disfracta admisceto. Mixta in patellam bene unctam & subcrustatam lento igne coquito. Ab igne exempta, saccaro & aqua rosacea suffundito. Hoc non multum à superiore ui et gratia differt.

Torta ex cammaris tempore ieiunij

EX cammaris elixi, quod bonum est in mortario tundes. Succum deinde amygdalinum cum aqua rosacea per setaceum transmissum præparabis, aut si id non poteris, ius pisorum aut cicerum alborum seruabis. Passulas & ficos quinq; conteres. Modicum petroselini, amaraci, bletæ, parum incoctæ, minutatim concides. Cinnami, gingiberis, saccari, quantum sat erit, addes; mixta hæc & bene tunsa, cum ouis lyci, ut concreta melius coquantur. In textu bene uncto ac subter superue incrustato ad focum pones, flamma procul. Coctum saccaro & aqua rosacea suffundes. Membra omnia hoc edulium lædit.

Torta ex anguillis.

ANguillam decorticatam & in frusta cōcisam parumper elixabis. Amygdalarum succū cum agresta & aqua rosacea per setaceum in catinum transmittes. Non erit item ab re, quo spißius hoc fiat, passulas cum tribus aut quatuor ficis contundere. Atriplices deinde cum petroselino manibus disfractos, & in oleo parum frictos, passularum unciam, nucleorum itē pineorum unciam, gingiberis, piperis, cinnami, croci parum, supradicta tamdiu manibus admiscebis, quoad unum corpus fiant. Mixta in patellam bene unctam, & subcrustatam indes, per quædam quasi tabulata frusta anguillæ collocādo: ubi semicocta fuerit, in superiorem crustam, pluribus in locis perforatam modicum agrestæ, aquæ rosaceæ ac saccari suffundes. Coctam demum hostibus appones. Nil enim boni in se habet.

Torta ex dactylis.

AMygdalas bene tūsas cum iure pisciū & aqua rosacea dissolues, dissolutas in catinum per setaceum transmittes, dactylorum exossatorum selibram, parum passularum, quatuor aut quinq; ficos, risi item bene cocti uncias tres in eodem mortario conteres, parum deinde petroselini, atriplicis, amaraci, manibus cōfracti, ac in oleo fricti, gladiolo concides. Non erit ab re si cum his iocuscula, aut adipem piscis concideres, unciam præterea passularum corinthiarum, selibram saccari, parum cinnami, pluscūlum gingiberis, modicū

croci, simul aut seorsum teres, superioribus admiscebis. Verum ut magis hæc spissentur, aut semiunciam amili, aut oua lyci indes, extendesq́; in textum bene unctum & subcrustatum, infixis ubiq; nucleis pineis bene mundis. Lagana uero si placebit, pro superiore crusta extendes. Coqui lento igne hoc pulmentum debet. Tenue item ut sit, necesse est. Coctum, saccaro & aqua rosacea suffundatur. Alit hoc quidem & multum, tarde concoquitur, hepar iuuat, dentes corrumpit, pituitā auget.

Torta alba.

Libram amygdalarum bene tunsam cum aqua rosacea, cumq́; iure risi ferè cocti dissoluito, ac per setaceum in mortarium trāsmittito. Risi deinde bene cocti uncias 8. cum ipsis amygdalis terito, addendo fermenti albi uncias tres, amili parum, oua lyci ut supra dictum est, selibram saccari, unciam nucleorum pineorum parum, in mortario tunsorum. Mixta hæc omnia in patellam bene unctam & subcrustatam extendes, ad focumq́; pones. Semicoctæ lagana superne extēdes. Coctæ aquam rosaceā cum saccaro insperges. Ad hoc sæpius inuitarem Caßium, nisi cholicā ægritudinem faceret, bene alit, hepati opitulatur, uenerem ciet.

Torta ex cicere rubeo.

Cicer rubeum coctum cum suo iure, cumq́; modico aquæ rosaceæ contundes, tunsum per setaceum

in catinum transferes. Libram amygdalarum adeo tritam ut non sit opus per setaceum transmittere, duas uncias passularum, tres aut quatuor ficus simul tunsas, unciam præterea pineorum semitunsorum, tantum saccari & aquæ rosaceæ quantum sat est, cinnami, ac gingiberis tantundem his addes, admiscebisq́ꝫ. Mixta in patinam bene unctam & subcrustatã extendes. Sunt qui amilum aut oua lyci addant, quo tenacior hæc torta sit. Coctã fermè igne superne iniecto coloratiorem facies. Tenuis hæc sit & saccaro & aqua rosacea suffundatur. Hepati et uentri tantum hoc edulium opitulatur.

Torta pantodapa.

Libram pisorum elixorum, cum intraneis coctorum piscium, oua item trutæ, aut tinchæ, modicũ petroselini, parum menthæ bene concisæ in mortario simul conteres, addendo ex saccaro, cinnamo, gingiberi, quantum sat erit. Hæc bene tunsa aqua rosacea dissolues, in patella bene uncta eo mõ quo superiora coques. Coloratiores ex croco omnes tortæ, aut acidiores pro arbitrio fieri poterunt. Vtrinqꝫ tamen mali habebuntur alimenti.

Torta in iure.

Crustam eo modo quo in pastillis soles subigito, subactam imposita farina, ut stare circunquaqꝫ possit, in textu ad ignem desiccato. Sublata deinde fari-

na supioreue crusta pullos elixos aut pipiones in frusta diuisos cum succo amygdalino, duobus ouorum uitellis, modico croci, gingiberis, cinnami, agresta, iure pingui indes. Coctam è furno eximes, saccaroq; & aqua rosacea suffundes. Laudat hoc pulmentū Aesculapius Romanus: quod multum alit, quod stomachum, renes, et hepar iuuat, corpus obesat & firmat, genituram auget, uenerem demortuam excitat. Hinc est quod Archigallus hoc cibo frequenter utitur.

Torta, quam marzapanem uocāt.

Tortam quam marzapanem uocāt, hoc modo facito: Amygdalas quæ in aqua recenti per diem & noctem resederint, bene mūdas, quam accurate fieri poterit, terito: aqua recenti continuo leniter inspergendo, ne oleum faciant. Optimam si uoles, tantum saccari optimi addito, quantum amygdalarum. Vbi omnia bene tunsa fuerint, atq; aqua rosacea dissoluta, in patellā, leui crustulo subactam, atq; rosacea aqua sæpius humectatam extendito, & in furnum indito, inspergēdo continuo tritum saccaro cum modico aquæ rosaceæ, ne nimium desiccetur. Coqui item ad focum possunt, modo curetur, ne tostæ potius quàm coctæ uideantur: bassam item quā altam hanc tortam uelim: melior enim est. Cū Patritio meo Senis, ubi peculiariter fiunt, edisse nil suauius me memini. Optimi sunt alimenti, bene concoquūtur. Pectus, renes, hepar iuuant, genituram augent, ue-

nerem cient, & ardorem urinæ tollunt.

Pastilli, quos canisiones uocant.

Farinæ cum saccaro & aqua rosacea subactæ, extensæq; in crustuli morem, ex eadem compositione indes, quam in marzapanem dixi, inuolui hæc more pastillorũ deberet, et in furno, ut paululo ante dixi, lento igne coqui. Sunt qui formulis pastillos ipsos componant. A superiore alimento & proprietate nil differunt. Placent autem Phosphoro, qui à teneris saccaro assueuit.

Offella.

Casei parmensis non nimium duri parum, tantundem recentis teres. Duo ouorum albamenta agitabis, passulas integras, cinnami, gingiberis, croci modicum admiscebis, inuoluesq; farinæ subactæ, & bene extenuatæ ad eam quam uoles magnitudinem, in furno deinde non nimium coques. Ita enim gratiores sunt, parum tamen alunt, tarde concoquuntur, oppilationes inducunt, et calculos creant.

Anguilla in torta.

Anguillæ elixæ, & in frusta concisæ, aut lac alterius piscis, aut adipem minutatim incisam, parum menthæ, petroselini concisi, pineorum unciã, tãtundem passularum, modicum cinnami, gingiberis, pi-

peris, ac chariophyllorum addes, miscebisq́; . In crustã deinde extendes, addendo parum optimi olei. Vbi prope cocturã fuerit, duas uncias amygdalarum tunsarum in agresta cum croco dissolues, ac per setaceum transmittes, superq́; totam leniter extendes. Hoc pulmento Palladius Rutilius mire delectatur, & si nihil boni in se habet.

Piscis in pastillo.

Piscem mundum & lotum, circa spinam utrinq́; scindito. Scissum sale & aromatibus conspergito. Inuoluitoq́; pasta satis grossa, ac in furno decoquito. Hunc ego hostibus apponerem, adeo perniciosus est.

Cotonea in pastillo.

Cotoneis mundis & excauatis medullam uitulinam aut bubulam indes, cum cinnamo & saccaro. Hæc circa pastam duces addito sale, coquesq́; in furno lento igne. Ante cibum sumpta ut aluum stipticant, ita post cibum cient, & uapores à cerebro dimouent.

Concretum amygdalinum in ieiunio.

Amygdalas bene tunsas, saccari uncias duas, et aquæ rosaceæ tãtundem addes. Infundes item ex lyco aut tincha parum iuris: ne nimium sit salitum caueto. Transmittes hæc omnia per setaceum in pati-

nam, finesq; per noctem quiescere, mane concretum ut lac reperies. Inuolui item, si uoles, carice & frondibus poterit, atq; inde in patinas transferri. Saccaro suffundere, & aneso condire memento. Parum hoc alit, stomachum & pectus lenit, hepar iuuat, genituram auget, et ardorem urinæ sedat.

Recocta ficta.

Libram amygdalarum bene tunsam, saccari uncias quatuor, aquæ rosaceæ unciam unam, medium cyathum ex ante dictis piscibus, in unum miscebis, mixta in formulam per setaceum trãsmittes. In loco frigido per noctem asseruari debet, sequenti die in patinis aut pinacibus conuiuis appones, Recoctã dices.

Butyrum fictum.

Libram amygdalarum tunsarum cum medio cyatho aquæ rosaceæ dissolues, ac per setaceum densum transmittes: ut autem melius constringatur, aut parum farinæ ex amilo, aut dimidium cyathum iuris ex lyco addes. Saccari item uncias quatuor, & parũ croci, ut coloratior fiat requirit. Hæc omnia in uas, ad id aptum noctu indes, mane si in loco humido resederit, cõcretum inuenies. A superioribus nil differt. Hoc Germanicus noster negat esse suaue, quia non ungit.

Offa canabina.

SEmen canabinum ita coctum ut iam corticem dis-scissam ostendat, in mortario cum amygdalis mundis bene teres, tritum dissolues in aqua recenti, transferesq; in cacabum per setaceum excretorium. Efferueat parum cum modico salis & saccari necesse est. Addẽdum & piper, si id quoq; placet. Ebulliat iterũ parum per necesse est. Buccellas panis parum tostas præparabis, indesq; hoc cibarium in patinas, buccellas ipsas tã quàm tabulata quædam extendes. Tris aut quatuor ordines ex his facies. Aromata postremo, dulcia præsertim, parumper super asperges. Fugiendum hoc penitus est. Nam & male alit, & fastidium concitat, & dolorem in stomacho, in intestinis generat, atque oculos hebetat.

Diriola.

CRustulum facito, ut in pastillo dixi. Huic duo uitella ouorum bene disfracta, lac, cinnamum, saccarum indes, tamdiu ad focum miscebis, donec concreta fuerint. Laudatur à Caßio, nec immerito quidem, multũ enim ac bene alit, phthisicis & ethicis cõfert. Stomachum, hepar, renes iuuat, genituram auget, ac corpus obesat.

Diriola in ieiunio.

AMygdalas bene tunsas, cum cinnamo, saccaro, & aqua rosacea dissolues, coquesq; eo mo

do quo & superiorem. Addendum tamen ut concretior fiat, amili parum. bene & hoc alit, pectus lenit, renibus & hepati opitulatur, genituram auget, & ardorem urinæ sedat.

Caseus frictus.

TEssellas casei pinguis, nec plane ueteris, nec plane noui, in patella ad id apta cum butyro aut liquamine suffrigito. Vbi tenella esse incipient, uoluito, ac statim eximito, saccaro & cinnamo aspergẽdæ sunt, & calidæ adhuc edendæ. Aliter, buccellas panis bene utrinq; tostas, in patellam per ordinem collocato, tessellasq; casei tanquam in tabulatum extendito. Ad focum positam, textu operito. Liquefactum caseum, saccaro, cinnamo, gingiberi, aspergito, atq; statim edito, si esse malam rem uis. Difficillime enim concoquitur, & male alit. Oppilationes et lapidem generat.

Rapum armatum.

VOluere qui gulam uallatam habẽt, id rapum armatum dici, quod caseo tanquam lorica & thorace inuoluitur, quasi eorum barathra ingressura, nequaquam sine armis tuta uideantur. Verum quid prodest quod ad tutelam inuentum est, id totum ad perniciem raporum uertitur, eum malint gulosi tanquam fortißimi in popinis athletæ armatum hostem, quàm inermem deuorare. Rapam uel elixam uel sub cinere coctã,

in tessellas concides. Idem etiam facies de caseo subrecenti & pingui. Subtiliores tamen hæ sint, quàm quæ ex rapis. In patellam butyro aut liquamine unctam, primum tabulatum ex caseo facies, secundum ex rapis, & sic deinceps, aromatum aliquid aut butyri continuo infundendo, cito hoc pulmentum coquitur, cito etiam edendum est. Sed cum sit perniciosum, uoracißimo Domiciano apponatur.

Offa inaurata.

Buccellas excauati panis utrinq; parum torreto. Tostas, ex aqua rosacea in qua & oua disfracta, & saccarum tritum insit, mollefacito. Inde exemptas in patella cũ butyro uel liquamine late frigito, ne se contingant. Frictas & in patinã translatas, saccaro, aqua rosacea croco colorata, consper gito. Hoc M. Antonio placet, nec immerito, corpus obesat, hepar & renes iuuat, uenerem ciet.

PLATINAE LIBER IX.

De offellis quas uel frictellas licet appellare.

FRictella à fricto dici nulla ratio obstat. Friguntur enim hæc esitia, unde à frigendo sumpsere nomen. Male enim nobiscum actum esset, si quod ex consuetudine in frequentem usum translatum est, ad latitudinem traduci non posset. cùm id & quadret, et analogiam sapiat. Iniqui profecto in nosmetipsos sumus, si id mala consuetudine ac pertinacia potius facere prohibemur, ad quod natura & lege impellimur. Quis enim nõ propagari suum genus uelit? Quis item quod abundantißimum cupiat, restringi, et ad extremã maciem deduci gaudeat? Pædagogorum et inuidorum hæc est consuetudo, ut id quantumcunq; sit laudabile, in alio improbent, quod ipsi attingere nequiuere. Habuit unaquæq; ætas quod latinitati adhæret. Licuit (ut ait Horatius) semperq; licebit, Signatum præsente notà deducere nomen. Scio plerosq; oblatraturos in me, quod ego noua nomina hoc meo scripto introduxerim. Verum his ego, ut Herculem quondam latranti Cerbero fecisse aiunt, offas præpingues obijciam: quibus ut rabidi & famelici canes inhærẽtes, à me tãtisper ad edacitatem caninos morsus conuerterent.

Frictellæ ex sambuco.

CAseo trito tum ueteri, tum recẽti, farinæ parum, ouorum albamenta quædam, lactis aliquid, sac-

cari pluſculum addes: & ſimul in eodem mortario con teres. Tritis è mortario & in catinum tranſlatis, flores ſambuci integros ſuperaſperges & miſcebis. Hanc con dituram, aut manu aut cochleari, aut aliqua alia forma in patellam inditam, ubi optimum liquamen uel butyrum uel oleum ferueat, coquito. Calidæ edãtur neceſſe eſt. Ex compoſitione quid proſit obſit ue deprehendes.

Frictella ex albamento ouorum *polline & caſeo recenti.*

OBſeruabis ea omnia, quæ paululo ante dixi, excepto lacte & flore ſambuci. Hoc & ſuperiore inſalubrius.

Frictella ex concreto lacte.

LAc concretum per denſum ſetaceum tranſigat facito, Serum quod exprimetur cum farina, albamento ouorum, ſaccaro, aqua roſacea permiſceto. Mixta, cochleari paulatim in patellam ex liquamine, aut butyro feruentem, indito. Lædunt hæ neruos et oculos.

Frictella ex riſo.

RIſum cum lacte coctum in frictellas eo modo rediges, quo & ſuperiora, excepto duntaxat caſeo, lacte.

Frictella ex ſaluia.

FArinam cum ouis, ſaccaro, cinnamo ac croco diſſolues & ſubiges. Huic folia ſaluiæ integra, & quantumuis lata indes, ac delibuta in patella ex liquamine aut oleo parum friges. Alit hoc, & neruis opitulatur, & ſi tarde concoquitur, ac oppilationes inducit.

Frictellæ ex pomis.

TEſſellas ex pomis mundis, & excauatis factas, in liquamine aut oleo parum frigito, in tabulámq; ut exiccentur extendito. Inuolută deinde in tali conditura, qualem prædixi tunſum frigito. Si ex hoc delinges, malam rem te eſſe ſcito.

Frictellæ ex lauro.

FOlia lauri in liquamine aut oleo fricta, in orbem; ut exiccentur extendito, ſicca eo modo quo ſaluiam dixi rurſum excoquito, atq; edito, ſi tumore alui laboras: nam flatum ſoluit.

Frictellæ amygdalinæ.

AMygdalas bene mundas & tritas per ſetaceum cum lacte & aqua roſacea trãſmittito. His item pulli elixi, pectus ſeorſum tunſum, addita farina, duobus aut tribus albamentis ouorum, ſaccaro admiſcebis. Conditurạm, uti uoles, uel liquamine uel oleo friges, multũ alent, tarde concoquentur, hepar iuuabunt, uenerem excitabunt, corpus ſucci plenum reddent.

Frictellæ ex sambuco in ieiunio.

AMygdalas tunsas, aut nucleos pineos ex aqua rosacea aut iure pisorum dissolutos, per setaceum in catinum mittes, huic parum fermenti, flores sambuci, pollinis quantũ sat erit indes miscebisq́ꝫ: fieri hæc conditura, qua mane usurus es, uesperi omnino debet: quo frictellæ spongiosiores fiant. Sunt qui mane parum saccari indant, & frigant quo uelint modo. Ad tollendum urinæ ardorem ualere putantur.

Frictellæ amaræ.

POllinem & fermentum cum herbis amaris ac minutatim concisis ueniente nocte dissolues. Mane ficos siccas frustulatim concisas, uuam passam indes admiscebisq́ꝫ. Non sit admodum tenera hæc conditura, frictellas coctas saccaro, & melle suffundes. Alere multũ non putantur. Hepar tamen iuuãt, tumorem ex aluo pellunt. Pituitam consumunt.

Frictellæ ex riso.

RIsum bene coctum ac in tabulato extensum, ut nimium humorẽ emittat, si uoles tũdito. Amygdalarum item tunsarum, quantum sat erit, addito: dissoluitoq́ꝫ cũ aqua rosacea, ac iure decocti risi. His postea farinam & saccarum admisceto, mixta, uti uoles, in oleo friges.

Frictellæ ex pomis.

Pomis elixis aut sub cinere coctis ac tunsis, ablato cortice, & excauato interiore præduro, modicũ fermẽti, farinæ, saccari admiscebis, & frictellas in oleo friges, quas certe ex compositione noxias deprehẽdes.

Frictellæ ex ficis.

Amygdalis aut nucleis pineis bene tunsis, uuam passam cum duobus ficis concisam, parum petroselini, modicum uuæ passæ integræ, cum aromatibus addito, et admisceto. Hanc impensam si durior ac spissior uidebitur, cum aqua rosacea dissolues, indesq; in ficos siccas & subter apertas. Farina primo aspergi, ac deinceps in oleo coqui debent. Bene hoc alit, hepar et renes iuuat, genituram auget, uiuidum sanguinem generat, tarde tamen concoquitur, et pediculos facit.

Frictellæ ex piscibus.

Pulpa piscis bene elixi, ac tunsi, cum succo amygdalino, cum aqua rosacea dissoluito, addito saccaro & polline. frictellas deinde in quamuis formam redigito. Quæ quidem difficultati mingendi tantum medentur, in cæteris uero obsunt.

Frictellæ in formam piscis.

Amygdalas bene mundas, uuam passam, saccarũ simul tundito: tunsis uuã passam, saccarum, pe

troſelinum, parum amaraci bene conciſi, parum croci admiſceto. Paratam habebis ſubactam farinam admodum ſubtilem & in fruſta diuiſam, quibus impenſam piſcis formam rediges. Sunt qui hoc agant ligno in formam piſcis excauato. Coqui hoc pulmentum ex oleo uel ſecus in patella poteſt. Nec multū à ſupioribus differt.

ALiter, amygdalis tūſis cū ſaccaro & in aqua roſacea diſſolutis, farinam ſubactam, pura aqua & ſaccaro admiſceto. Frictellasq́; in formam piſcis redigito. Verum hoc ſine liquamine uel oleo coqui omnino debet.

ALiter, amygdalis tunſis, aut nucibus aut nucleis pineis cum uua paſſa & ficis ſiccis pertunſis. Lac piſcium aut iocuſcula, parum petroſelini, & amaraci minutatim conciſi. Aromatum aliquid, croci minimum addes.

Mixta hæc in frictellas rediges.

ALiter riſum bene elixum cum amygdalis tundes, ac in catinum per ſetaceum trāſmittes. Diſſolutum ex aqua roſacea, ſaccaro, & amilo aſperges. His paſtilli formam ſi uoles dato.

Frictellæ uentoſæ.

POllinem cum aqua ſalis, & ſaccaro ſubigito, et in paſtam non nimium durā, admodum ſubtilem ex

tendito. Formam deinde ad id fabrefactam, aut ore cy athi concidito. Dum turgetur frigescet, nec intus quie quam erit.

ALiter impensæ, quàm præposuimus, dum de frictellis, lactis concreti, loqueremur, ramusculos fœniculi floridi indes, admiscebisq́;, ac statim eo modo friges in liquamine, aut butyro oleoúe.

Pastinacæ frictæ.

BEne mundas & eneruatas elixabis, inde farina inuolutas, friges in oleo uel butyro. Parum hæ nutriunt, tarde concoquuntur, urinam prouocãt, & menstrua. Hydropicis prosunt, tormina sedant.

Oua quouis modo cocta, ac de *agitatis & confractis primo.*

OVa cum modico aquæ & lactis bene agitata et confracta, aut tudicula aut cochleari, caseo trito, cõmiscebis. Mixta ex butyro uel oleo coques. Suauiora erunt, si & parum cocta, & dum coquuntur, nunquam uoluta fuerint. Herbacei coloris, si uoles, his bletæ, petroselini plusculum, succi buglossi, mentæ, amaraci, saluiæ parum addes.

ALiter easdem herbas concisas, & frictas modicum in butyro, aut oleo, superiori impensæ admiscebis, ac coques. Nutriunt hæc, tarde concoquun-

tur, hepar iuuant, oppilationes et calculum generãt.

Oua frictellata

IN *patellam feruentem, oleo aut butyro, oua recentia & integra abiecto putamine indes, lentoq; igne decoques, oleo semp præsertim cochleari aut tudicula suffundẽdo. Vbi alba esse cœperint, cocta scito. Risum nobis mouet Ceculus, dum hæc studiose parat, adeo hallucinabundus patellæ inhæret: durioris concoctionis propter fricturam hæc putãt medici.*

Oua elixa.

IN *feruentem aquam oua recentia, abiecto folliculo, indes. Concreta ubi erunt, statim eximes, tenella esse debent, ac saccaro, aqua rosacea, aromatibus dulcibus, agresta, aut succo malarancij, suffundes. Sunt qui & tritum caseum inspergant, quod nec mihi nec Phosphoro placet, qui tali edulio persæpe uescimur. Sine caseo enim optimum, ac suauißimum est.*

ALiter *oua in lacte aut in uino dulci coques, eo modo quo ante. Verum de caseo nulla fiat mentio, plus alit hoc, et si phlegmonem sanguinẽ ducit.*

Oua fracta.

OVa *recentia, diu coquendo, dura facies, ablatis deinde putaminibus, ouum ipsum ita per medium scindes, ut nullibi albamentum comminuatur. Ex-*

empta uitella partim cum bono caseo, tum ueteri, tum recenti, & uua passa contundes, partim reseruabis ad pulmentum colorandum. Parum item petroselini, amaraci, mentæ, minutatim concisæ, addes. Sunt qui & duos albores ouorum, aut plures, cum aromatibus indant. Hæc impensa albamenta ouorum repleta & conclusa, lento igne in oleo friges. Frictis, moretum ex reliquis uitellis, uua passa simul tunsis, ac ex agresta & sapa dissolutis, addito gingiberi, chariophyllo, cinnamo, infundes: efferueantq́; paulululum cum ipsis ouis facies. Hoc plus mali in se habet quàm boni.

Oua in craticula.

OVa tunsa in patellam extendes & coques, donec cōcreta plicari quadrifariā poßint. Hæc in quadræ modum redacta, in craticulam ad focum positam extendes. Oua deinde recentia, ablatis putaminibus, huic indes: saccarumq́; & cinnamum, dum coquitur insperges. Cocta conuiuis appones.

Oua in ueru.

VEru bene calefacto, oua per longum transfiges, & ad ignem, ac si caro esset, torrebis. Calida sunt edenda. Stolidum inuentum, & coquorum ineptiæ ac ludi.

ALiter: Oua recentia in cinere calido diligenter ad ignem uolues, ut æqualiter coquantur.

Exudare ubi cœperint,recentia & cocta putato,ac cō uiuis apponito. Optima hæc sunt,& cuiuis apponi per commode possunt.

Aliter,Oua recentia in ollam cum recenti aqua imposita,ubi parum ebullierint eximito,atq; edito.Optima enim sunt,et bene alunt.

Oua fricta Florentinorum more.

IN feruentem,ex oleo,patellam oua recentia, ablatis putaminibus,sigillatim indes,tudiculaq; aut cochleari circunquaq; restringes in rotundum redigens. Coloratiora ubi esse cœperint,cocta scito,tenella intus sint necesse est. Coqui difficilius hæc quàm quæ supra consueuerunt.

Aliter,Oua integra in carbones ardentes conijcito,ac calida donec frangantur,fuste percutito.Cocta & exempta,petroselino & aceto suffundito. Hoc non faceret Pomponius noster,qui temere adeo amißis duobus ouis,unde alia emeret præ inopia non haberet.

Oua fricta.

CAseum pinguem & tritum,parum mentæ ac petroselini concisi,uuæ passæ minimum,modicum piperis tunsi,duo uitella ouorum cruda simul miscebis, mixta in oua more florentino fricta,& inde per tenu

foramē uitellum exemeris, indito, ac iterum frigito, donec farcimen coquatur. Conuoluenda sæpius sunt & cocta, agresta aut succo malarancij cum gingiberi suffundenda sunt.

Oua in pastilli morem.

FArinam subactam, tenuem admodum facies, extēsæ tabulam oua recentia distincta spacijs addes, inspergendo semper unicuiq; parum saccari, aromatum, minimum salis. Inuoluta deinde ut pastillos solemus, aut elixabis, aut friges, fricta tamen laudabiliora sunt. Dura fiant caueto. Oua enim dura mali alimenti, ac difficillimæ concoctionis habentur.

De boletis & fungis.

MAnduntur & boleti, multis exemplis in crimen adducti. Hac opportunitate illecta Agrippina Claudium principem, boletis admixto ueneno necauit. Frigidæ & humidæ naturæ boleti habentur, & ob hanc rem ueneni uim obtinent. Rimosa terra à fimo aspersa nascuntur, quàm folliculo primo disrumpunt. Raro unquam ex uno pediculo gemini surgunt. Liuidi ac colore fici arboris persimiles, qui q; apud ferrum & serpentum cauernas nascuntur mortiferi habentur. Tenax quoq; humiditas in summo natans pestiferum ostendit. A peritis regionum boletos legi uelim, quanq̄ & hi quoq; decipiuntur. Perijsse enim quasdam famili

as nostra ætate cognouimus. Non enim radicibus ut herbæ & arbores nituntur ac purgantur boleti, sed putrescibili ac marcido terræ uapore ad perniciem hominũ succrescunt. Vitandi etiam illi sunt, qui apud oleam & taxum, nucem & alias arbores malam qualitatem his præbentes nascuntur. Boletis (ut ait Plinius) et ortus est & occasus intra dies septem cadentibus imbribus. Fũgorum lenior est natura. Ex pituita enim arborum nasci putantur, tutißimi qui rubent. Mox candidi cum suis pediculis non improbantur. Tertium genus quod suilli uocant ueneno accommodatißimũ. Hoc Anneum Serenum præfectum Neronis & milites quosdam periisse constat. Libet et coquendi (quando ita & gulosis placet) rationes aliquas afferre, cum succosa illa thyrsi parte, qua terræ inhærẽt, in aqua primũ cũ excauato pane, cumq; piris aut pirorum surculis ac pediculis coquendi sunt. Allium quidam indunt: quod obstare uenenis putatur. Elixi ac saliti in oleo aut liquamine friguntur. Fricti moreto uiridi, quod salsam uocãt, aut alliato suffunduntur. Sunt etiam qui eos, ablata pelle, aut superiori folliculo, indito sale atq; oleo sursum uorsum in carbonibus decoquant, pipereq; aut cinnamo aspersos deuorent. Peßimi (et si gulæ satisfaciant) quouis modo cocti habebuntur. Difficile enim concoquuntur, perniciosos generãt humores. Membrorum item stuporem, quẽ apoplexiam græci uocant, uentris tormina, difficultatem mingendi, ac suffocationem minantur.

De tuberibus.

TVbera, quæ rectè terræ callum dicemus, undiq; terra circundata, nullis fibris aut capillamentis nituntur. Extuberante loco ubi naſcuntur, nulla rima egeruntur. Siccis hæc ferè & ſabuloſis locis fruticoſisq; naſcuntur. Excedunt ſæpe librali pondere cotonei magnitudinem. Duo eorum genera, harenoſa, dẽtibus inimica, et altera ſyncera. Diſtinguuntur colore ruffo nigroq;, ac intus candido. Laudatiſsima creſcunt in Aphrica, quæ cũ Licinius prætor mãderet denarijs, dentẽ infregit: ex quo patet et terra tubera ipſa cõglobari. Carnoſiora putantur, quæ in Cyrenaica naſcuntur. Suauiora quæ in Thracia. Nobiliſsima quæ circa Damaſcum in Syria, & Olympum Græciæ putantur. Imbribus autumnalibus, & tonitribus crebris naſcuntur, nec ultra annum durant. Teneriora habentur uerna. Mira eſt Scrophæ Nurſinæ ſolertia: facile enim ubi naſcantur cognoſcit, & inuenta attrectata à ruſtico aure integra deponit. Vino lota ſub cinere calido coquuntur. Cocta & munda, ſaleq; item ac pipere aſperſa, calida adhuc, conuiuis poſt eſum carnium, apponi debent. Alit hic cibus, ut Galeno placet, & quidem multum, ac uenerem ciet. Hinc eſt quod crebro utantur tuberibus delicatorum ac lautorum menſæ, quo in uenerem promptiores ſint. Ad genituram, ſi id fit, laudabile: Sin uero ad libidinandum (ut pleriq; ocioſi & intemperantes ſo-

lent) detestandum omnino est.

De cochleis.

Cochleæ tam terrestres quàm aquatiles exerentes se domicilio, binaq; ueluti cornua protendentes retrahentesq; oculis carent, ideo corniculis prætentare iter putantur, hæ uulgo limaces uocantur, quas Fuluius Hirpinus in Tarquiēsi agro paulo ante Pompeij ciuile bellum uiuarijs ad saginam quæ ex sapa & farre et lacte datur inclusit. Varia sunt eorum genera. Albæ in reatino agro nascuntur. Illyricis præcipua magnitudo. Aphricanis hubertas. Coqui multifariā cochleæ possunt. Iactæ in uas ubi modicum aquæ insit per noctē, aut diem reponendæ, cooperculo addito ne prodeant, purgabuntur uehementer. Sūt qui eas lacte per noctem pascant et purgent. Illatas deinde in cacabum cum recenti aqua ad focum tamdiu retineant, quoad semicoctæ ac bene spumatæ fuerint. Ex cochleis uero erutæ, ac primum ex aqua calida bene lotæ, subinde ex aceto et sale confricatæ, rursumq; lotæ ac farina inuolutæ, in feruenti oleo, aut liquamine sunt frigendæ, frictas aut menta syluestri, allio, pipere, croco tunsis, & agresta dissolutis, aut salsa uiridi suffundes. Elixæ, ut mihi quidem uidetur, aut alliatum aut moretum requirūt. Cochleæ si sine multo allio aut moreto fuerint, boni alimenti sunt. Pectori & pulmoni opitulantur. Hepar eius fibras laxando iuuant, ethicis prosunt.

De testudine.

INdicum mare testudines tantas emittit, ut singularum superficie (affirmante Plinio) habitabiles casas integant. Aiunt item inter insulas rubri maris homines his cymbis nauigare. Testudinum putamina secare in laminas, lectosq́;, postes, ac repositoria his uestire C. Iulius Pollio primus instituit: & ut Maro ait, Radiant testudine postes. Capiuntur autem cum diutius desiderio respirandi in superficie consistunt, ita sole intostæ, ut immergere se superuenientibus uenatoribus non poßint. Sunt & terrestres in syluis habitãtes: quæ, ut creditur, herbis & rore uitam ducunt. Has, canibus inuentas, rustici ad cibum transferunt. In cacabum, feruente aqua, conijciunt. Semicoctæ & exemptæ, confracta testudine, ablatisq́; intestinis ac pelle, iterum, donec exacte coquantur, in cacabum ad ignem ponuntur. Coctas, pipere, croco, uitellis ouorum dissolutis, suffundes. Sunt qui ex alliato uel ex salsa comedant. Boni sunt alimenti: et sine moreto, medelæ uim habent.

De ranis.

RAnæ inter pisces nequaquam numerandæ, recte hoc loco ad culinam uenient. Rubetas et sub terra uiuentes, ut noxias reijcio. Aquatiles hæ sunt

de quibus loquor. Bolo, captæ meliores eſui putantur, quàm quæ fuſcina. A ſerpentum enim morſu attrectatæ, ac læſæ, bolum attingere non putãtur. Captarũ coxulas denudatas pelle, per noctem aut diem in recẽti aqua natare ſinimus. Inuolutas dein de farina in oleo frigimus. Frictas et in patinam tranſlatas, Palellus meus ſalſa uiridi ſuffundit, ac fœniculi floribus, aromatibusq́; inſpergit.

PLATINAE LIB. X.

De coquendis piſcibus.

DIcere de natura & ui piſciũ omnium inſtitueram, niſi me tranſmutata & confuſa eorum nomina ꝑturbaſſent. Animãtium ſiquidem nulla ſpecies eſt, quæ indiuiduorum ſuorum magis quàm piſces nomen & deſcriptionem amiſerit. Fecit hoc æuum, & eorum qui ante nos fuere negligentia atq; inſcitia. Dicam tamen quàm accurate fieri poterit de his qui ad mẽſas ueniunt, quorum præſertim nomina integra adhuc

extant. De omnibus dicere, cũ plura uulgo credita sint, quæ in aqua, quàm quæ in terra nascuntur, non esset cõsilium. Piscium quibus humana consuetudo uescitur, natura ferè frigida & humida est, ad similitudinem elemẽti unde nascuntur. Marini tamen minus ob salsedinem aquæ putantur. Saliti unde uis sumpti, insalubres habentur. Male enim alunt, & sitim ingentem excitant. Recentes mediæ ætatis. diu enim uiuere pisces putantur, & non nimium pingues, nec limum aut cœnum sapientes, nec cito putrescentes, nec duriciem, aut uliginem præ se ferentes, maximum & minimis anteposuerim semper. Meliores item putantur marini secundum quosdã quã fluuiales; rursum fluuiales quàm qui in lacubus nascuntur: & hi quàm qui in paludibus. Probabiliores præterea duxerim saxatiles q̃ harenosos: harenosos, q̃ cœnosos, et palustres. Nõ improbãtur itẽ & qui ex mari flumina innatant, & qui ex fluminibus in maria descendunt, si id eorũ natura patitur. Pisces tamen omnes qualescunq; sint, duræ ob eorum frigiditatem & uiscositatem concoctionis habentur. Sanguinem præterea frigidum ac phlegmaticum generant, unde uariæ & graues oriuntur ægritudines, neruos molliunt, & ad paralysim præparant, sitim excitant. Humectare tamen uentrem putantur, & genituram augere. Piscium omnium non eadem est conditura & coctura, quos elixos et frictos uoles, ferè omnes exquamato, exenterato, branchias euellito, ac bene lauato. Contrà uero quos assos

optabis, integros ad focum pones, excepta ſalpa, lacia, quorum inteſtinum per branchias extrahitur.

De thynno.

DE thynno, cuius præcipua magnitudo eſt, dicere primo inſtitui. pependiſſe enim thynnum captum, cuius latitudo duo cubita et palmum uoluebat 15 talenta conſtat. Naſcuntur & in amnibus, ut in Nilo, Rheno & Pado. Thynni mares ſub uentre pinnam nõ habent. Biennium eorum longiſsima uita plenilunijs pinguefcunt. Verno tempore capiuntur in ſinu Byzantio, hyberno in ponto latẽt. Capti ac membratim diuiſi, ceruice & abdomine commendantur. Sale etiam reſeruati, pulmentorum uicem ieiunijs ſubeunt. Salitum eius abdomen, & ſolidum, nec molle, quod tarantellum uulgo appellant, aqua & aceto, interiectis furfuribus, quo melius ſalſedinem relinquat, bene lotum & repurgatum in aqua non multum coques, exemptum, & aceto bene maceratum, ubi uoles edito. Sunt qui aromata dulcia inſpergant. Ex eodem thynno fit ſalſamentum, quod thynninam appellant. In aqua tepida horas ſex hæc innatet oportet, ſi purgatam uoles. Elixam parum admodum, ex aceto comedes. Hæc ut omnia alia ſalſamenta, peſsimi ſunt alimenti. Recentem thynnum, pipere, cinnamo,

coriandro, tritis, cepa cocta & concisa, aceto, melle oleo, condies.

De mullo.

MVllum piscẽ apud Romanos in precio fuisse, ubiq; ferè legitur. In mari rubro librarũ octoginta quidem inuenti fuerunt. Nam Celerem Asinium mullum emisse septem milibus. Capti & uulnerati ferula, quia aliter percoqui nõ possunt, ad elixum & assum tendunt. Elixos eo modo quo & thynnum, assos pipere, ruta, nucleis tunsis, & aceto aut agresta perfundes.

De anguillis.

OCtoginta annis uiuere anguillæ putantur. Durãt item sine aquis senis diebus, aquilone spirante, austro paucioribus. Tolerare hyemem in parua aqua, aut in turbida uiuere non possunt. Captam anguillam & excoriatam, ac exenteratam in frusta satis magna cõcides, ac ueru ad focum bene coques. Positis inter frusta lauri aut saluiæ folijs, humectando semp cocturã muria, quàm isti salimolam uocant. Vbi prope cocturam fuerit, farina aut pane trito, addito cinnamo & sale inspergendo circumquaque incrustato. Elixam si uoles, cum petroselino, saluia, ac quibusdam lauri folijs percoques, & agresta ac pipere suffundes. Salitam præterea in frusta concides, maceratam in aqua horis

quatuor aut quinq; in cacabum ad focum pones, semicoctam in aquam recentem transferes, sinesq; efferue re, donec omnino coquatur. Coctam petroselino conciso & aceto suffundito.

De murena.

MVrena oua parit quocunq; mense, citißime cre scunt, cum reliqui pisces statuto tempore id agant. In sicco littore elapsas, coitu serpentum impleri uulgus putat. Aristoteles marem, qui generat zinirum, uocat. Discrimen hoc inter marem & fœminam esse, quod murena uaria et infirma sit, zinirus unicolor & robustus, dentes extra os habere dicuntur. Inuenit in hoc animali documēta sæuitiæ Verrius Pollio eques Romanus ex amicis D. Augusti, uiuarijs earum immergens damnata mancipia, tanquam ad hoc feris terrarum non sufficientibus. Ferunt aceti gustu eas in rabiem agi. Murenas apud antiquos in precio fuisse crediderim, & quod Licinio hoc pisce effusißime delectato cognomentum dedit. & quod C. Cæsar dictator, cum triumphales cœnas populo daturus esset, sex milia murenarum emisse dicitur: aut (ut Plinio placet) mutuo accepisse, & quod Lucius Craßus prædiues ille, murenam in piscina domus suæ mortuam, atratus tanquam filiam luxit. Hoc idem de Hortensio scribit Plinius. Ex pharo Siciliæ optimæ putantur, quas illi plotas, latini flutas uocant, quod in summo semper natantes sole tor-

refactæ, curuare se posse & in aquā mergere desinūt, atq; ita facilius capiūtur. Varro sic dictas putat, quod in summa aqua præ pinguedine sui fluitentur. Coquitur murena exoßata more maiorum, ut anguilla, sublato corio, capite & cauda; assam moreto uiridi suffundes.

De echineide.

P*Aruus est admodum piscis aßuetus petris echineis (ut ait Plinius) Quo carinis adhærente, naues tardius ire creduntur. Cū Plinio sentire Lucanus uidetur,*

Non puppim retinēs euro tendentē rudentes,
In medijs echineis aquis,

cuius prima syllaba ab eodem Lucano producitur, cū contrà à Iuuenale corripiatur, & re uera sit breuis natura. Obseruauere item græci, ut echinos castanearū folliculos appellarent, quos Martialis hoc disticho imitatus est,

Videtur Plati. legisse echinus, cū tñ oīa exemplaria habeāt echineis.

Iste licet digitos testudine pungat acutā,
Cortice deposito mollis echinus erit.

Echinos ubi coxeris, pipere et croco asperges.

De sepia.

S*Epia, inter pisces sanguine carētes numeratur. Carentium autem sanguine, tria sunt genera. In primis quæ mollia appellantur. Deinde contecta crustis tenuibus. Postremo testis conclusa duris. Mollia sunt loli-*

go, sepia, polypus, & cætera genera eius. His caput inter pedes & uentrem collocatum est. Pedes octoni omnibus sepiæ & loligini, ex his duo pedes lõgißimi et asperi, quibus ad ora cibos admouent, & in fluctibus se ueluti ancoris stabiliunt, cum cæteris uenantur. Sepiarũ generi mares uarij & nigriores, constantiæq; maioris. Fœminis tridente percußis auxiliãtur. Cõtrà uero fœmina icto mare fugit. Ambæ autem ut sensere se apprehendi, effuso atramento infuscata aqua, latebras quærunt. Sepias elixas ab aheno in patinam missas, cum pipere, lasere, condies, ut uoles: sunt qui ex pipere, cinnamo, coriandro uiridi, menta uel arida, oui uitello, aceto uel agresta, olei modico, ubi ebullierint obligent.

De loligine.

SVnt & loligines et loliguncule, quæ magnitudine potius quàm qualitate differunt, hæ extra aquã se offerentes uolitare putantur. Coctæ & in patinam translatæ, pipere, ruta, melle, olei guttis condiuntur.

De polypo.

POlypus dictus est quod multos habeat pedes: brachijs, ut pedibus & manibus utitur: cauda quæ ẽ bisulcata & acuta in coitu. lætantur admodum odore. Vescuntur conchyliorum carne. Omnia in domum comportant. deinde putamina, rosa carne, egerit. Annatantesq; ad ea pisciculos uenantur. Polypum coctum, pi-

pere & lasere condies.

De conchis.

EX genere conchyliorum conchæ habentur, quæ quidem uisu, omniq́; sensu alio quàm cibi & periculi carent. His apertis insidiantur polypi. Imposito enim lapillo intra conchas ne claudi poßint, securi carnes extrahunt. Negant in aqua nullũ esse animal ad cõficiẽdum hominem atrocius. Cocta pipere, petroselino, menta sicca, cinnamo, obligas.

De locustis.

LOcustæ crusta fragili muniuntur. Latent mensibus quinis. Eodem tempore & cancri occultantur. Ambo more anguium ueris initio senectutem exuunt renouatione tergorum, cætera in undis natant. Locustæ reptantium modo fluitãt. Vnũ hoc animal nisi uiuum feruenti aqua incoquatur, bonam carnem non habet. Viuunt petrosis in locis. Aliter sic coques locustas. Aperiuntur locustæ, ut assolet, cum testa, & infunditur eis piperatum, ac sic in craticula assantur.

De cancris.

CAncri hyeme aprica loca sectantur, æstate in opaca turbatim recedumt. Omnia eius generis in hyeme læduntur, autumno & uere pinguescunt, maxime plenilunijs. Cancrorũ plura sunt genera, sed omni

bus ferè lõga est uita. pedes octoni omnes in obliquo fle xi. Fœminæ primus pes duplex, mari simplex. Præterea bina brachia denticulatis forcipibus. Supior pars in primoribus his mouentur in inferiore immobili, dexterum brachium omnibus maius. Vniuersi aliquando congregantur, quod ex eorum diuerso ac trito itinere apparet. Sunt & cancri, qui pinnotheræ appellãtur, omnium minimi: & ob hãc rem iniuriæ opportuni. Huic solertia est inaniũ ostrearum testis se condere: & cũ accreuerint, migrare in capaciores. Cancri in pauore retrorsum cedere pari uelocitate redeunt. Dimicant inter se ut arietes, aduersis cornibus incursantes. Contra serpentum ictus medentur. Aiunt sole cancri signum transeunte, ipsorum corpora, exinanita præsertim ac sicca existentia, in scorpiones transfigurari. Ex hoc genere & echini putãtur. Oua omniũ amara sunt, & quina simul iuncta. Ora eorum in medio corpore in terram uersa traduntur. Sæuitiam maris præsagiunt. Hinc est quod correptis operiuntur lapillis, mobilitatemq; pondere stabiliunt. Quod ubi uident nautæ, statim pluribus ancoris nauigia firmant. Sunt qui & cochleas, tam aquatiles quàm terrestres in hoc genere col locent. Vngues habent, in tenebris etiam uelut igne lucentes. Coqui hi omnes ex aqua et aceto, & abundanti sale debent. Ita efferueant oportet, ut bis terue spumam exundanti aheno emittant. Cocti & in patinas translati, ex aceto comeduntur. Farciri, & cammari eadẽ

ta testa, tunsa ipsorum ex cauda & chelis carne, tunsis amygdalis, uua passa, uitello oui, trito caseo, si tempora patientur, petroselino, amaraco, minutim cōcisis, et farti. frigi in oleo lento igne debent. Cammarum ego illum putarim, qui paruus admodum & tener tam ex lacubus quàm ex marinis littoribus capitur. Coqui & hi eo modo quo superiores debent. Cancri certe difficillime concoquūtur, cocti asmaticis et phthtisicis prodesse putantur. Testæ eorum in cinerem redactæ, et cum melle ac gētiana potæ, morsui rabiosi canis mederi putātur.

De conchis.

IN conchis magna est & figuræ & coloris uarietas, utpote planis, concauis, lunatis, lōgis in orbem, curuatis, dimidio orbe cæsis, in dorsum elatis, leuibus, rugatis, denticulatis, crinitis, crispis. Ex his pectines reconditi, et ipsi magnis frigoribus, ac magnis æstibus saliunt, extra uolitant seq; et ipsi carinant. Magna uenit Romanis luxuria ex concharum genere. Origo autem et genitura cōchæ, unde margaritæ nascūtur, ab ostrearum conchis haud multum differt. Hanc autem repleri roscido conceptu tradunt, ubi genitalis anni hora, eam pansam quadam oscitatione emisit. Melioresq; margaritas ex qualitate roris puri uel secus gigni. In aqua mollis unio exemptus, protinus durescit. Concha ipsa cum manum hominis uidet, comprimit se atq; operit, gnara se ꝓpter opes suas peti, manumq́;, si præuenit, acie sua

abſcindit. Captæ cochæ ac ſale obrutæ in uaſis fictilibus eroſa carne omni, nucleos quoſdam corporum, hoc eſt uniones in fundo relinquunt, candore & magnitudine interſe diſtantes. & quia nullibi duo reperiūtur indiſcreti, his merito unionum nomen romanæ impoſuere deliciæ. Clarior in rubro mari reperitur. Duo fuere maximi uniones uſq; ad Cleopatræ tempora, quæ Antonium ad luxum prouocans, inſumere ſe poſſe una cœna ſeſtertium centies affirmauit. Hæc ubi mirari uidit Antonium, arridens ueſana mulier phyalam popoſcit: cui aceti acris nonnihil infudit, atq; illuc unionem demptum ex aure altera feſtinabunda dimiſit, eumq; mature diſſolutum (ut eius lapidis natura eſt) M. Antonio bibendū appoſuit. Hic unio centies ſeſtertium ſine contentione ualebat. Cuius autem magnitudinis fuerit, inde colligi poterat, quod qui ſuperfuit, poſtea uicta regina, & capta Aegypto, Romā delatus, diſſectusq; eſt, et facta ex una margarita duæ, atq; impoſitus ſimulacro Veneris, aut monſtruoſæ magnitudinis in templo, quod Pantheon dicitur. Conchæ igitur ſi non hac ratione ſatis humanis delicijs ſatisfaciunt, in carbonibus (ut oſtrea ſolemus) coquantur.

De purpura & murice.

Purpura & murex conchylijs annumerantur. Latent circa canis ortum tricenis diebus. Congregātur uerno tempore. Purpura florem illum tingendis ue

stibus olim expetitum, in medijs habet faucibus, nigrã tis rosæ colorem referens, reliquo tempore ferè steri lis. uiuas qui eas quærunt capere contendunt, qui cum ui ta succum illum amittũt. Conchæ omnes celerrimæ cre scunte, præcipue autem purpureæ. Anno enim magnitu dinem implent. Murice tamen purpuram, colore præ stantiorem crediderim. Ab his & ostrum dicebatur. co lor ille celeberrimus quod ex ostreis purpura ac murex erueretur. Et sarranum nomen ab Sar urbe Phœniciæ, quæ postea Tyrus appellata est, sumpsisse constant: ut apud Vergilium,

Et gemma bibat & sarrano dormiat ostro.

Coquuntur et hæ eo modo quo cætera conchylia.

De ostreis.

DE siliceis tandem conchylibus, cum ostreis con cludamus: quæ quia demortuam etiam uenerem excitant, apud lautos & libidinosos in precio sunt. Ser gius ille, qui ab Orata pisce capto, et aduecto, cogno mentũ accepit, primus omnium, non tantum gulæ, quã tum auaritiæ gratia ostreis uiuaria adinuenit, Lucij Craßi oratoris ætate, ante Marsicum bellum. Quo qui dem principe adeo uectigalia & priuati prouentus ex piscinis creuere, uacantibus etiam huic rei magnis ui ris, utpote Lucio Philippo, et Hortensio, quos piscina rios Cicero appellare solitus est, ut Catonem Vticensem L. Luculli hæredem, de piscinis quadraginta quadrin-

gentis millibus uendidisse scribant historici. Idem igitur Orata, qui primus balneas pensiles habuit. primus etiam ostrearia in Baiano collocauit, quia limosa regio quæ soleam creat, & passerem, conchylijs quoq; muri cibus & ostreis idonea est. Primus etiam optimum saporem ostreis lucrinis adiudicauit. Hæc cocta in carbonibus, atq; ex testis exempta frigi in oleo & aromatibus atq; agresta suffundi possunt.

De orata.

Non est credendum oratam ad nos aliunde cum impensa aduecta sine causa, quæ in sapore et uoluptate collaudata est. Omnium tamen aurata lucrinam concham depasta, nobilior habetur (teste Martiale) hoc disticho,

Non omnis laudes preciumq; aurata meretur,
  Sed cui solus erit concha lucrina cibus.

Si pinguis est orata, elixã, si macescit, assam facito, ac moreto uiridi suffundito.

De acipensere.

Acipenser, quem secundo bello punico Romam aduectũ constat, rari capitis piscis est, magniq; precij. Squamam ducit aduersam, cum cæteri secundam habeant. Hũc piscem coronati ministri cum tibicine ad palatinas mensas ferebant, quasi ambrosias dapes.

De ſcauro.

SCaurus ex Aſia in noſtrum mare ab Octauio præfecto claßis aduectus eſt, quem piſcem inter Hoſtiam & Campaniæ littus, ea lege ſparſit, ut quinquẽnio, donec multiplicaret, intactus relinqueretur. Melior tamen inteſtinis quàm carne eſt, autoritate Martialis.

De lupo.

TAlia alibi meliora naſci ſententia Varronis & Plinij deprehendimus, qui uerbis his lupo inter piſces palmam aſcribũt. Ad uictum optima refert ager Campanus frumenta, Falernus uinum, Caßinas oleũ, Tuſculanus ficum, Mel Tarẽtinus, Piſcem lupum maxime qui inter duos põtes captus eſt Tiberis. Vt rhombũ ſinus Rauẽnas, murenam Siculus littus. Aſſatur autem in craticula lupus, ſi is eſt quem uulgo laciam uocant. Auulſis branchijs, extractoq; per eandem uiam inteſtino, aſſum, ſalſa uiridi ſuffundes. Quod ſi elixum uoles, leucophago inuolues. Vtroq; modo ſuauißime editur. Ad hunc Pomponius tiberis accola, Martio, Aprili & Maio me ſæpius inuitabat. Satis etiam tuto editur, cum non incongrue alat. Philippus Romanus noſtra ætate phyſicus egregius, & diſciplinæ ueterũ diligentißimus rimator, aſſerit ſtirionem, ſi ſaporẽ inſpicimus, eſſe quẽ ueteres illi captum inter duos pontes tantopere laudabant. Nec laciæ eam laudem aſcribendam putat. Vter

nostrum melius dijudicet liguritorum sit iudicium.

De siluro.

SIlurus masculus omnium edita custodit oua, & sæpe quinquagenis diebus ne absumãtur ab alijs. At marinus mus in terra scrobe effosso parit oua, & rursus obruit terra, trigesimo die refossa aperit, fœtumq́; in aquam ducit, hos pisces esui hominum nequaquã commendandos censui.

De rhombo.

RHombum in Adriatico captũ, maxime uero in sinu Rauennate, suauißimum esui crediderim, qđ apud maiores nõ nisi principum mensis apponebatur. Magnitudinis eius Iuuenalis autor est uno carmine,

Incidit adriaci spacium admirabile rhombi. Et Mart.

Quamuis lata gerat patella rhombum,

Rhõbus latior est tamẽ patella. Rhombũ in calato uinctũ, aut pinaci annexũ, in cacabo coques. Facillime enim si hoc modo coquatur, disrumpitur. Efferueat itẽ lento igne necesse est. Coctum cum leucophago & aromatibus, et tuto & suauiter edes.

De stirione.

TRahi per tenebras nũc mihi uideor, quando horum, de quibus deinceps dicturus sum, piscium, nullus certus, uel nominis uel naturæ existat autor. Negligentiæ maiorum & inscitiæ id magis, quàm mihi

scribendum est. Vtar ego nouis nominibus, ne delicatorum gulæ per me dicant stetisse, quo minus integra uterentur uoluptate. Stirion piscis est prægrandis, flumina non nisi lata ingreditur. Captum nō statim, sed post paulum, in aqua dimidiata uino albo & aceto coques. Salem indere memento. Tantum cocturæ, quantum uitulina caro reqrit. Comedi stirion ex leucophago, ubi multum gingiberis insit, uel ex alliato uel ex sinapio debet. Ex stirione fit salitura, quā uulgo schinale uocant, quasi spinale, quod ex dorso & spina fiat. Bonum scito, cum in tessellas concisum, integrum & rubeū erit. Dū in craticula coquitur, aceto & oleo crebro inspergito, ne desiccetur: ubi calorē penetrasse credideris, ab igne eximito, ac suffusum reliquo aceti & olei, conuiuis apponito. Hæc sunt potatorum calcaria.

Conditum, quod cauiare uocant.

Ova stirionis, exemptis quibusdā neruis qui hæc inter erant, lota ex aceto aut uino albo in tabulam extendes, ut exiccentur. Salita deinde in uase aliquo aut inuoluta sale, manu non tudicula, ne frangātur, in saccū raræ texturæ, ut inde humor exeat cōijcies. Postremo uero in seriā in fundo pforatā, ut si qd humoris inest inde exeat. ad usum repones bene premendo & operculando. Coqui duobus modis cauiare potest. Nam & in buccellas uel frusta panis parum tostas extensum ad ignem cum fuscina aut gladij cuspide, tamdiu

retinendum est, donec crustam fecerit coloratiorem, atque statim calidum edendum. Et aut lotum aqua tepida, ne plusquam satis est salitum uideatur, oleribus bene concisis, excauato pani ac trito admiscebis, addẽdo parum cepæ minutatim concisæ, ac frictæ, minimum piperis. Hãc deinde impensam in frictura modum coques, et græcos huiuscemodi cibi auidißimos pasces.

Lumbrina.

Lumbrina piscis est non contemnendus, coruo aßimilis. Coquitur autem & conditur eo modo quo stirio, minus cocturæ, quia tenerior est, requirit.

Dentale.

Dentale nostra ætate dictum, quod dẽtes ferè expertos habeat, quibus & piscatores interdum lædere consueuit. Sensere antiatis cicatrices in digito acceptas à dentali uulneris inspecti. Oratæ similis est, ut stirio coquitur.

Varrolus.

Varrolum paruum utpote quatuor aut quinq; librarũ, nec exquamatũ, nec exenteratum aut in craticula, aut in oleo coquito. Si in craticula, aspergere continuo salito, oleo, & aceto, memento. Multam cocturam amat, propter eius exuberantem humiditatem.

Coruus.

Coruus subniger est ad corui similitudinem, unde nomen accepisse putatur, pinnas in tergum oblõgas gestat. Lapidem item in capite gerit. Affirmat Palladius dolorem laterũ sedari, si sub annulo gestatus carnem attigerit. Optimis piscibus annumeratur, Coqui siue magnus siue paruus, ut uarrolum dixi, potest. Frictũ moreto, et cui modicũ allij insit, aut sinapio suffundito.

Solea.

Solea piscis lautus, nec admodum longus, uerum subtilis & soleæ similitudinem habet, unde nomen accepisse puto. Frictum petroselino minutim conciso, et agresta, aut succo malarancij suffundes. Numeratur et hic inter bonos pisces.

Palmita.

Palmitas ego paruas lumbrinas crediderim. Neq; enim nisi quantitate tantum differunt. Nam et oblongæ hæ sunt & subnigræ & caudam habẽt subtilem, acutam & bifurcatam. Sunt item sine squamis. Coquitur & conditur ut stirio. Si parua admodum fuerit, frigatur, petroselino, ac succo malarancij inspergatur.

Frauolinus.

Surgit in dorsum frauolinus, inclinatq; caput, so-

ris ruber est, intus albicat, ac saporem optimum edentibus præstat. Coqui quouis mõ potest: maior, & elixus leucophagum, minor et assus, salsam requirit uiridem.

Trillia.

TRillia curti capitis piscis est et grossi, caudã itẽ in acutum ducit. Integra nec exenterata assanda est, ac muria aspergenda. Ad dies octo aut decem durabunt, si patina altera super alteram posita salimola conspersa fuerit.

Salpa.

SAlpa piscis nec magnus nec boni saporis est. Syluestre enim nescio quid sapit. Coloratior itẽ in medio, & ex transuerso extat. Hic piscis quia uentricosus admodum est, bene exenteratus: sed parua quantum fieri potest incisura, assaturam requirit, & moretum.

Scorphion.

SCorphion niger est, densas in tergo spinas habens, quibus nonnunquam piscatores lædit. Magnũ elixum, paruum assum facies.

Cephalus.

OPtimi saporis est cephalus Septembri mense, piscis subalbus, & satis magnus, in dorso planus, cuius caput & curtum & grossum est. Magnum in ea

cabo coques, paruũ in craticula, salimola continuo inspergendo, ne desiccetur. Magnum cum leucophago, párum muria ipsa comedes.

Passer.

PAsser à passere auicula, cui ferè aßimilis est: capite enim tantum differunt, nomen accepit: elixo; petroselinum: asso, malarancij succum, indes.

Cammari marini.

CAmmaros marinos paruos admodum, & quorum testa tenella est, elixos & fœniculo & aceto suffundito.

Capæ.

CApæ ex genere cōchyliorum sunt, coqui in patella sine aqua debent. Conchas ubi uideris præ calore aperiri, agrestam cum modico piperis triti, & petroselini concisi indes, admiscebisq;, ac statim in patinas transferes. In aqua bene salita per noctem & diem retinendæ prius sunt, ut amaritudinem innatam relinquant.

Merlucius.

MErlucius sine squamis est, accepit fortasse hoc nomen à merula. Lucio tamen persi-

milem aiunt. Coctum, cum sinapio albo comedes.

Lucius fluuialis.

Lucium fluuialem exēteratum elixabis, cocto squamam cũ pelle auferes, ac ex leucophago, aut alliato aut sinapio comedes. Paruum lucium si uoles assato, hic piscis inter alios minus insalubris habetur. Sunt qui & eundem licium appellent.

Trutæ.

TRutas quasi trusiles, à trudendo, nostra uernacula, dictas puto: semper enim in aduersum & impetuosum flumen truta nititur, aduenientes undas superare contendens. Concisa truta in frusta ac salita in cacabo, ita ut sursum uorsum incisura uertatur, ex aqua & aceto, ita moderate imposito, ut neq; sal diluatur, neq; plusq̃ duobus digitis aqua emineat coq debet. Vbi despumaueris, deinceps lento quoad fieri poterit igne efferueat. Coctã et in pinaca extensam, ut nõnihil exiccetur aromatibus dulcibus insperges, ac cum leucophago bene gingiberato comedes. Paruam trutam exenteratã, et benesquamatã integram, hinc dextra, hinc sinistra, à capite ad caudã incides, incisuris salẽ indes, ac per horas duas inter duas tabulas opprimes. farina deinde inuolutam in oleo perlente friges, coctam hoc modo, ad quatuor aut quinq; dies seruabis. Quouis modo edatur, grauis concoctionis est.

Thinca.

QVam nunc thincam dicunt, olim menam appellatam crediderim. Si grossa erit & lixam uoles, ex agresta, aromatibus, petroselino minutim conciso, conditam comedes.

ALiter, si grossa erit, eam bene exquamatam, ac per mediã spinam incisam, ita inuertes, ut quod foris erat, intus demum fiat, infractis etiã costis, ac concisis intraneis, inditoq; rursum, cum ouis sex, petroselini concisi, piperis tunsi, allij disfracti, croci modico. Sunt qui damascenas, aut cerasia acria, aut passulas cũ pineis mundis cum ouo disfracto indant. Coquenda lẽto igne in craticula est, coctam, salimola ex aceto, oleo, croco, sapa, suffundes.

ALiter, si parua erit, eo modo scindes quo superiorem. & conspersam farina, oleo friges, frictam, aut agresta, aut succo malarancij suffundes. Hoc etiam, quouis modo cocto, nihil peius.

Piscis persici sinus.

PErsicum piscem præcipuum Verbanus lacus & Padus fluuius producunt, quem ideo hanc denominationem accepisse putant, quod persici saporem habeat. Paruus est, uario colore distinctus. Suauis hic piscis habetur, & minus insalubris. Maiorem exenteratum, nec exquamatũ, ex aqua, aceto suffusa coques. Coctum

ac mundum, ut in lucio diximus, conuiuis appones. Parum exenteratum, & exquamatum in oleo, aut in craticula cum salimola coques.

Lampetra.

L*Ampetra anguillae multum assimilis est, breuior tamen est, & foramina utrinq; sub aure habet. In Cisalpina paruae, in Hetruria mediocres, Romae ex Tiberi permagnae capiūtur. Sed bene à natura actū est, quandoquidem illic delicatissimum ac satis magnū produxerit piscem, ubi uallatae gulae inter se auctis rerū precijs certant. Emi frequēter lampetras, quinq;, sex, septem, aureis, & olim à quodā laticlauio uiginti, cum alter secum auctionaretur, scimus. Nec passa est ingenua gula tantam audaciam gratuitam esse. Dispensatori enim quod suijpsius arrogantiam & fastum, nolo dicere stultitiam, imitatus esset, centum aureos dono dedit, ne secundo ad singulare certamen prouocatus, timidus ac infractus animo succūberet. Nō hoc uoluit Christus, qui uirtutem, non flagitiorum & gulae certamina ad imitationem nobis proposuit. Sed ad coquinam redire tutius est, quàm uulnera recrudescentia attrectare. Offam cerbero obijciamus, ne in nos caninam rabiē exerceat, uel lampetram conditam meliorem offa. Lampetram erutis dentibus ac lingua, & extracto per obscœnas partes, solo quod eo tēdit intraneo, cum aqua calida bene lauabis, nullibi cōminuta pelle. Colligendus ē*

item sanguis, quo condimentum fieri solet. In os eius nucem muscatã, in foramina quæ circa aures habet, chariophylli integra grana indes. Inuolutam deinde in spirã, in tygano ad focũ cũ semiuncia optimi olei, pauco agrestæ, uini albi & optimi, salis quantũ sat erit, lento igne percoques. Vbi feruere occeperit, sanguinem è capite in tygànum ipsum exprimito. Idem etiam fieri, antequam ferueat, potest. Eius moretum hoc modo facito, Amygdalas aut auellanas cum sua pelle tostas ac tersas, ne cinis insit, buccellam item panis ustulatam, cum passulis contundito, tunsa cum agresta, defruto, aut in parte coctura dissoluito, ac per setaceum in catinum trãnsmittito, indendo semper parum gingiberis, chariophyllorũ, cinnami, & id sanguinis quod diximus colligendũ, hãc impensam in tyganum infundes, donec lampetra cocta uidebitur, unà efferueat finito.

ALiter, assam si uoles, dum coquitur sanguinem & adipẽ colliges. Hoc itẽ in eo quo prædiximus mõ edulium cõdies. Sunt q minimas, quas lãpetrocias uocãt in craticula lento igne pcoquant, suffundendo cõtinuo ex oleo, agresta, sale, aromatibus sil' mixtis.

Barbuli.

BArbuli fluuiales sunt, inter bonos pisces (quouis modo cocti) non connumerantur. Eorum oua mense præsertim Maio perniciosa habentur.

Temulus.

TEmulus piſcis eſt optimus, et is maxime, q̃ ex Abdua capitur. quouis modo percõmode coquitur. Fricturam tamen magis requirit.

Congrus.

COngrum, quem Antiates brunchum appellant, in fruſta conciſum, eo modo coquito quo anguillam, locato inter fruſta ſaluiæ, aut lauri folia.

Leo marinus.

LEonem marinum ideo cancrum à uulgaribus dictum puto, quod leonis, & colorem & ſimilitudinem quandam habet. Eius os, id eſt foramen quod ſub cauda habet, lana occluditur, et in furno admodum calido ſine aqua, liquamine uel oleo lente coquitur. Sunt qui eum carbonibus circumuallent, crebroq; uoluant, ne comburatur. Coqui item ex aqua & aceto poteſt, ut cancros fluuiales ſolemus. Plus tamen cocturæ requirit, quia groſsior & durior eſt. Coqui & eo modo laguſtæ poſſunt, quæ ex genere cancrorum, ſed leone maiores habentur.

Scardæ.

SCardæ quouis modo coquantur, inſipidæ ſunt, & plus moleſtiæ ob minutiſsimas ſpinas inter edendum; q̃ uoluptatis afferunt.

Carpani.

CArpani großi, & herbas, ubi flumina ob increscentiam ex alueis exeunt, depasti, non insuaues cum leucophago, aut alliato habentur. Parui frigūtur. Hos Mantuani bulbaros lingua uernacula uocant.

Salmoni.

Salmonos quouis modo coxeris, optimos inuenies.

Lasch æ.

LAscharum magnam uim Trasimenus producit. Frictæ & in carbonibus, aut in craticula assæ, salsam, aut agrestam requirunt.

Lacteolini.

QVos uulgus lacterinos, ego lacteolinos appellauerim, à lacte & albido colore, quo etiam translucentem spinam integro et uiuo licet cernere, adeo diaphani sunt. Mari & lacubus capiuntur. Fricti moreto uiridi, aut agresta suffundi debent.

Rouilliones.

ROuilliones trilliæ persimiles, in lacu albano, & tiberi præcipue nascūtur, parui sunt & insuaues, Coquuntur et condiuntur perinde ac lacteolini.

Acicula,

ACiculas à diminutione acus, eos pisces appellauerim, quos uulgus acucellas uocat. Acus enim similitudinem habent, & quouis modo coctæ, optime habentur.

Turdus marinus.

TVrdum marinum ideo sic dictum, quod turdi similitudinem habeat, quouis modo coques, assus sinapium requirit.

Agoni.

IN laco albano optimi nascuntur Agoni pisces nõ ad modum magni, & ferè sardellis assimiles. Elixi petroselinum, butyrum & aromata requirunt. Fricti malarancij succum aut agrestam.

Sardellæ.

Sardellæ ex benaco admodũ laudantur. Frictæ ex agresta aut malarancio suffunduntur.

Polypus.

POlypum à multitudine pedum, ut diximus, sic appellatum, quoquomõ coxeris, malũ dices.

Cancri.

CAncri quos uulgo, mutatis & inuersis literis, granços uocãt, tam fluuiales & è lacuna, quàm

marini cocti, aceto suffundi debent.

Carpiones.

MIror à Plinio cum de benaco celeberrimo Veronensis patriæ lacu mentionem persæpe fecerit, nil de carpione, quo lacus ille præcipue extollitur, ab eo scriptum relictum esse. Coquuntur carpiones quouis modo. Verum ut diu durent, captos statim ac in sali mola biduo retentos, in optimo oleo diu friges, ut bene coquantur. Seruari hoc modo per mēsem & si minus salubres et insuaues sint, et eo amplius, si recocti fuerint, seruabuntur ut alij pisces, nō tamen adeo si hoc modo fuerint fricti. Cauendum est ne à spina, quā in capite gestat lædaris: perniciosa enim, ac si ueneno tincta esset, habetur.

Calamarij.

QVos isti calamarios uocant, melius & magis ꝓprie atramentarios appellassent, cum & caput ad formam uasculi atramentarij habeant, et atramenta ut sepiæ fundant. magni in frusta concisi ac elixi, & petroselino minutim conciso, & aromatibus parui fricti, ex succo malarancij comeduntur.

Pisces in gelu.

GElu ex aqua, uino, & aceto fit, & quo diutius seruetur, multa aromata indi oportebit. Ex iure

menæ, aut lucij præpinguis exenterati tantum, nec exquamati optimum fiet gelu. Sed is piscis lento igne et in tanta aqua ut uix tegatur, bene coquendus est. Cocti et exempti pellem rursum in cacabum pones, ac ebulliat aliquādiu sines. Reliqua deinde quæ in gelu carnium facienda diximus obseruabis. Congelari ac constringi & reliqui pisces, elixi præsertim, tam marini quàm fluuiales, hac conditura poterunt.

Oua tarica.

OVa cephali sale trito consperges, reseruata membranula illa in qua oua ipsa tanquam in folliculis nascuntur. Post diē à salitura inter duas tabulas per diem & noctem opprimes, inde ad fumū suspendes procul flamma, ne uehementem calorem sentiant. Sicca in uasa lignea cum furfuribus repones. Edi hoc modo non insuauiter poterunt. Verum si cocta uolueris, sub cinere, aut in foculari calido & terso sæpe uoluta concalefacies, ac peredes. Cum Sophiano meo hoc nil suauius edisse me memini. Delata è græcia illa putarim, unde optima salitura aduehi solet.

Quid sit edendum in tertia mensa.

DIctum iam satis quid in prima & secunda mensa sit edendum, dicendum deinceps erit & hoc breuiter quidem, quid in tertia tanquam in conclusione ad sigillum stomachi sit assumendum. Esse carnes si con.

tigerit, tum assas, tum elixas pro tempore anni: aut poma aut pira acida, præsertim quæ exhalationes cibi ante capti à capite propulsent, comedes. Sũt qui mirum in modum (inter quos est Nicander) raphanum radicibus ascriptum probent, quod post cibum sumptus concoctionem adiuuet, ad ima stomachi penetrando, pituitã extenuet, uapores ad caput elatos deprimat, renes & uesicam purget. Salutaris & contra fungorum uenena, uiperæ, ac scorpionum morsus habetur. Tãta est eius acrimonia, maxime uero syluestris (quem ego aromatum dici crediderim) qđ in abraso cortice dorso scorpionis impositũ statim necet. In prima mensa sumptum, non adeo probant medici, quod ob eius acrem & calidam uim nõ patiatur cibum in stomacho quiescere, ructus generet, et concoctionem inducto uomitu impediat. Sigillare stomachum casci præduri modicum putatur, & prohibere quo minus exhalationes caput & cerebrum petant. Fastidiũ item ex unctuosa cœna aut dulci exortum percommode tollit. Comedunt anesum & coriandrum saccaro inuolutum delicatiores mensæ, ad oris & capitis medelam, fœniculum uulgares. Castaneam (cuius uis frigida est & sicca) omnes, de qua uarie disceptatatũ est. Hanc alij nucibus, ut Vergilius, Castaneæq; nuces, alij iuglandibus, ut Sardi, qui eas balanos uocant annumeranda censuere. Echinis pungentibus tanquam quodam quasi uallo cortice & mẽbranula ut res pretiosa inuoluitur. In pretio quondam erat Tarentina, quæ & bala-

nitis uocabatur. Laudabatur & Neapolitana quondã, ut nunc Mediolanensis. Castaneæ omnes bene dentibus tritæ, à bonoq; stomacho sumptæ, nõ incommode alere, obesare, appetentiam facere putantur. Meliores item habẽtur inter prunas & cineres coctæ, q̃ quæ elixæ, aut in patella perforata ad flammam tostæ sunt. Nimia enim eius turgiditas & stiptica uis decoquitur. Sumptæ item cum saccaro aut melle, pituitã extenuare putantur. Esus præterea cotoneorum & malogranati, acidi præsertim, & omnia quæ astringunt, ut siliquarum et pistachiorũ, non improbatur. Post pisces edendæ aut amygdalæ aut auellanæ, aut nuces sunt, q̃ piscium frigidã uim & humidam sua siccitate reprimere putantur.

De uino.

Coena & prandium sine potu non solum insuauis, uerum etiam insalubris habetur, cum haustus sitienti q̃ cibus esurienti sit gratior & iucũdior. Humectare cibum necesse est, & ad refrigerationem pulmonis, et quo melius subigatur, & concoquatur quod desumpsimus. Vinũ quod Androchides ad Alexandrum scribẽs, eius intemperantiam cohibiturus, sanguinem terræ appellauit, haustum calefaciendi & humectandi, foris infusum refrigerandi & desiccandi uim habet. Est enim eius uis calida & humecta. unde Homerus αἴθοπα οἶνον appellauit, quod semina caloris habeat. Hinc est quod corporibus fessis nil celerius subuenit, si modeste suma-

tur: nil item perniciosius, si modus absit. Tremuli enim, graues, pallidi, fœtulenti, obliuiosi, lippi, steriles, et ad geniturā tardi, cani, calui, senes, et ante tempus ob ebrietatem fiunt homines. Quare modus adsit ex hominum ætatibus, et anni temporibus necesse est. ut enim hyeme plus esse, Celsi sententia, et minus, sed meracius bibere cōuenit, ita æstate potiōe quàm dilutißima, et quæ sitim tollat, nec corpus incendat, et ut uere cibum demendo, dilutiori aliquo ad minus, ita autumno cibo paulo pleniori utendo, minus, sed meracius bibimus. Danda est præterea senibus meracior potio, pueris dilutior, iuuenibus et mediæ ætatis, mediocris. Sumenda est item potio ex qualitate regionum corporum ue. Frigida loca incolentes, meracius, calida, dilutius, temperata, quod medium quoddam retinet, bibant. Sanguine abundantes, dilutibile, acuta bile uexati, tenue. Atra, meracum. Pituita, austerum bibant. Vinorum tria esse genera, Plinius asserit, austerum, dulce, tenue. Austerum pectus astringit et exasperat. Dulce lenit, sed inutilius, cū in acutā bilem facillime trāseat. Tenue omnino utile, cū mēbris oībus opituletur. alba uina si tenuia, aut non nimiū meraca sunt, facilius q̄ nigra cōcoquūtur. Hæc enim pectus et fibras astringūt, illa laxāt et leniūt. subalba uero tutius assumūtur. Conficiendorū uinorū ratio, quæ diuersa ex regionibus colligitur, à rusticis peritis regionū petatur. Nobis sit satis breuiter cōnumerare, quæ uina in pretio sunt Legentes tamen prius adhortor, ne me ob hanc rem,

uini appetentiſsimum putent, quo nemo me, inſtituto et natura dilutius bibat. Vina ſuorum temporum laudauere ueteres, ut albana prædulcia. Surrentina tenuia ſalubriaq; Tiberius Cæſar. Signino ineſſe miram auſteritatem ad continendam aluum aſſerebant medici. Laudē magnam attribuit Mamertinis uinis D. Iulius publicis epulis. Falernū laudauere omnes, maxime uero Maro continentiſsimus omnium. Laudabimus & nos ſine controuerſia & reprehenſione uina liguſtica, & ea maxime quæ in littore Genuenſi naſcūtur. Lenia enim ſunt et iucundiſsimi ſaporis. nec quicquā obſtat quin ea nectar appellem. Habet & Corſica firmiſsima uina, & quæ caput facillime tentent. Non improbatur & græcum, maxime uero quod iuxta oppidū Geminianum in Hetruria naſcitur. Acceſsit et maxīa laus ſeueriniano ex lucrinis montibus, quod æſtatis præcipua refrigeratio ē, Romæ potiſsimum, ubi & calore & ciborum uarietate, ac copia tanq̄ fornaces uoraciſsimi exæſtuant ſtomachi. Nobilitate & elegantia ſua me retrahit Trebianū, quo Hetruria maxime excellit. Non negauerim in Piceno in Ciſalpina inq; reliqs Italiæ partibus alia, et digna eſſe fama, ſed horum tantum mentionē feciſſe ſat eſt, ne ætati noſtræ, quæ meliora uina quàm homines ꝓducit, non ſatisfactum dici poſsit.

De ſedandis perturbationibus.

NIl prope ad uoluptatem & ualetudinem tot præ

ceptis erit actum, nisi rationem sedandarum perturbationum, quas græci πάθη uocāt, breuiter ostēderimus. Hæ autem ita mentem è propria sede plerunq; dimouent, ut perturbato animo, sit necesse corpus quoq; aliquo & plerunq; graui incommodo angi. Perturbationum omniū fontes, unde riuuli prope infiniti noti omnibus esse debent. Duo enim opinata bona sunt, quorum alterum præsens, alterum paulo post affuturum speratur, uoluptas gestiens opinione alicuius magni boni, & præsentis, & cupiditas, quam candē uel libidinem licet appellare, quæ est immoderata appetitio opinati cuiusdā magni boni, ut ait Cicero. Duo item opinata mala, quæ pari ratione, qua superiora illa distinguuntur, ut metus & ægritudo. Appetere enim aliquid cum ratione, est sapientis maxime proprium, cū id modeste fiat, uoluntas dicetur, quem uero secus fecisse uiderimus, libidine proprie cōmotum dicemus. Superiori gaudium, quod cum ratione excitatur, sequenti lætitiam exultantem effrenata cupiditate ascribimus. At uero ut uoluptati maleuolentia lætās alieno malo. Delectatio per omnes sensus diffusa iactatio, tanq̄ generi partes subijciuntur, sic libidinem ira, excandescētia, odium, inimicitia, discordia, indigentia, desiderium sequētur. Aegritudo autem quæ est animorum aduersante ratione contractio, his partibus distinguitur, inuidentia, æmulatione, obtrectatiōe, misericordia, lāguore, luctu, mœrore, ærumna, dolore, lamentatiōe, sollicitudine, molestia, afflictione, desperá

tione. Quibus perturbationibus mors etiam nonnunq̃ oritur, suffocato et oppresso corde, sanguinis et spirituũ ob metũ agitata concursione. Metus præterea, qui cum exanimatione humili atq; infracta futurorum malorũ habetur, ratione fugiẽdus est, quæ pigriciam, terrorem, timorem, pauorẽ, exanimationem, cõturbationem, formidinem, mentibus hominũ, philosophorũ mãdatis obtemperantium, abstergit. His aũt ægritudinibus animi, quas à similitudine ægrotantiũ corporum nomen sumpsisse uidemus, opportune medebimur, si tẽperantia, fortitudine, modestia, prudentia, immoderatas appetitiones nostras quasi corruptum sanguinẽ, aut redundantẽ pituitam, aut acutã bilem, atram ue, unde morbi in corporibus oriuntur diluemus. Non obstabunt tũ uoluptati honestæ aut optimæ ualetudini auaritia, ambitio, mulierositas, peruicacia, liguritio, uinolẽtia, petulãtia, fraudatio, scelus, furor, turpitudo, temeritas, egestas, amentia, desperatio rerum, quibus tanq̃ teterrimis furijs agitati, nisi fortes & constãtes erimus, æquitatem, pudicitiam, bonã rationẽ, pudorẽ, fidem, pietatẽ, cõstantiã, honestatem, sanam mentem, & bonã spem amittentes, ab integra uoluptate, quã & bonæ ualetudini coniunctam dicimus, cum dedecore declinabimus.

Coloniæ apud Eucharium Ceruicornum, procurante M. Godefrido Hittorpio ciue Coloni. Mense Septem. anni. M. D. XXIX.

ERRATA.

a 2 fa. 2 uer.12.Cicero neminem.
a 8.fac.2. uer 14 Laborat tum
b 1.fac.1 uer.9.recreent.
b 5.fa.1.uer.7.sumens,Aphricana à pro.
b 8.fa.2.uer.4. Violenta.
d 5.fa.1.uer.15. χαρίεν.
f 6.fa.1.uer.1.crame.elixa q̃.
g 3.fa.2. βράσσικαι.
g 6.fa.2.uer.21.ophthalamia.
i 5.fa.1.uer.8.græci ἐν ὄρχεσιν.
k 4.fa.2.uer.1.ne quid.
k 6.fa.2.uer.10.terito.
l 2.fa.2.uer.1.uenerem.
m 1.fa.1.uer.ultimo salub.
m 5.fa.2.ecticis pro ethicis,forte.pro agresta,quod sæpe occurrit,aliqui legunt acresta.